SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прекрасный сборник рецептов, который будет интересен и новичкам и опытным кулинарам. Проиллюстрирован отличными пошаговыми фотографиями.

Ознакомится с комментариями к рецептам, задать вопрос автору, а также приобрести книгу «Мои оригинальные рецепты» в бумажном формате можно по адресу http://www.dunduk-culinar.ru/

-
- Основные блюда
- Мясо
- Шашлыки
- Шашлык, пролитый сливочным (топлёным) маслом
- Шашлык, сплетенный из трех видов мяса
- Шашлык в тонком нутовом кляре
- Барра-кебаб, или Как смягчить мясо для шашлыка
- Абсолютно беспроигрышный люля-кебаб
- Люля-кебаб? Пожалуй, иное
- Шашлык в духовке: не хуже, чем на углях
- Люля-кебаб по летнему расписанию
- Люля-кебаб для неискушенных опытом
- Пловы
- Стопроцентный плов по-ферганski
- Плов на морковном соке, или По следам забытых рецептов
- Угра, или Плов из домашней лапши
- Софи, или Раздельный плов из откидного риса по-бухарски
- Плов с вишней и цыпленком
- Плов без... мяса и овощей
- Бахш, или Одно из лучших дополнений к шашлыку
- Шавля
- Рассыпчатый машкичири
- Машкичири по-ферганski
- Лагманы
- Чузма-лагман (лагман из тянутой лапши)
- Батта, или Рассыпчатый рис с подливой
- Джунмама
- Кебабы
- Тандыр-кебаб без... тандыра
- Казан-кебаб, или Один из лучших альтернативных шашлыков

- Манты
- Хунон (мясной рулет на пару)
- Как приготовить правильные манты
- Выпечка с мясной начинкой
- Среднеазиатская самса (фармуда)
- Татарский бэлеш
- Креатопита, "греческий пирог"
- Зачем печь пирог, если его можно сварить?

Основные блюда

Мясо

Шашлыки

Шашлык, пролитый сливочным (топлёным) маслом

Всё ж таки мы маринуем мясо для шашлыка (если, конечно, маринуем) главным образом для того, чтобы обогатить шашлык новыми вкусами и ароматами. Ведь на открытом пламени жарить мясо мало кому придет в голову, а угли, если они прогорели до нужной кондиции, практически не дают дымка - такого, чтобы можно было буквально сказать "шашлык с дымком". Откуда же он, этот дымок? Понятно, что оттуда же - это продукт сгорания всего того, что капает на угли с расположенных над ними шампуров с мясом. Это и капли маринада, и капли жира, если мясо жирное или оно проложено кусочками сала, и, собственно говоря, сам мясной "сок". Словом, если говорить о маринаде как об участнике вкусовых нот и оттенков шашлыка (о других его свойствах распространяться не будем), здесь всё происходит в точном соответствии с выражением "как вы судно назовёте, так оно и поплывёт". Причём, и в качестве одного из компонентов того самого дымка, без которого шашлык - вроде как и не шашлык. К чему я об этом столь пространно, хотя, казалось бы, истины прописные? К тому, наверное, что вкус и аромат шашлыка можно существенно улучшить, придерживаясь своих, избранных, способов маринования мяса, ничего не внося в них дополнительного, но перед непосредственной жаркой задействовать, может, малоизвестный, но всё же классический инструментарий обращения с шашлыком. Который, правда, используется не во всех случаях, а тогда, когда мясо относительно постное, либо над углями предполагается поставить еще овощи или грибы.

Правда, обычно, если мясо постное, в маринад или на мясо перед непосредственной жаркой добавляют растительное масло, но мы попробуем "сходить" по другому пути, заменив растительное масло растопленным сливочным или топлёным. Почему? Да потому, чтобы не только сделать постное мясо сочнее, но и обогатить его сливочным дымком, наряду с прочими, о которых я уже говорил, дымками.

Для этого замаринуем мясо не менее чем 4-5 часов, Я использовал для постной баранины в качестве маринада смесь сухого белого вина и лимонного сока, лук, перец, соль и зиру,

хотя маринады могут быть какими угодно. Единственное, что хотелось сделать попутно - развеять миф о том, что мясо для шашлыка не следует солить при мариновании, ибо соль его "высушит". Это верно, если мясо маринуется недолго - час-два. Соль вытесняет из него влагу. Однако более длительное маринование запускает обратный процесс: соль, вытеснив из мяса влагу, начинает эту влагу активно в мясо загонять. Так уж устроена природа, ничего не попишешь. Однако со сторонниками иного подхода я спорить не берусь: кому как нравится солить мясо, тот пусть так и солит - это дело вкуса. Что же мы делаем дальше, после того как мясо хорошо промариновалось? Нанизываем его на шампуры и аккуратно, со всех сторон проливаем растопленным сливочным или топленым маслом. Для бОльшей тщательности можно воспользоваться кухонной кистью или тампоном. Затем даем маслу застыть при комнатной температуре - это займет всего несколько минут.

Главный вопрос, перед тем как расположить шампуры над углями, возникает такой: не вспыхнет ли капающее на угли масло? Я тоже им задался, памятуя о том, как сливочное масло вспыхивает на сковородке, если его перегреть. Однако температура углей столь высока для возгорания сливочного масла, что оно не успевает заняться открытым пламенем, как, допустим, капающее на угли сало, которое более тугоплавко. Всё, на что способны капли сливочного масла при такой температуре -

это только на кратковременное дымление на самих углях, что нам и нужно.

И вот результат после 7-8 минутной жарки шашлыка из постной баранины, которая пролита сливочным маслом: мясо, можно сказать, сияет и исходит соками. А нежный сливочный аромат (и вкус) великолепно дополняет привычную и даже обыденную палитру шашлычных вкусов и ароматов. Попробуйте для разнообразия, рекомендую:

Шашлык, сплетенный из трех видов мяса

У вас когда-нибудь появлялась такая мысль: "Как же надоел этот шашлык!"? Что ни выезд на дачу - шашлык, что ни выезд на природу - шашлык, есть гости, есть возможность поставить мангал и разжечь угли - опять шашлык! Он демократичен, он относительно прост в приготовлении, он вреден, наконец, когда регулярен. Но что может сравниться, друзья мои, со свежим воздухом, опьяняющим и вызывающим чувство здоровой усталости, здорового голода и тяги к костру, который вскоре обернется жаркими углями, над которыми мы поставим шампуры?... Итак, вам надоел шашлык? Тогда мы идем к вам. Чтобы слегка разнообразить вашу шашлычную жизнь!

Мы придем к вам не с одним видом мяса, а с тремя - куском баранины, куском телятины и куском свинины. Если конкретно, то: с мякотью с задка молодого барашка, мякотью с костреца теленка и мякотью же свиной шейки.

Очень тщательно очистим мясо от пленок и жил и нарежем его полосками 5-6 сантиметров длинной и примерно с палец шириной, по ходу удаляя труднодоступные жилы. Нарезанные кусочки мы перемешивать не будем, складывая

их в отдельные кучки: баранину - к баранине, телятину - к телятине, свинину - к свинине. Более того, мы постараемся, чтобы кусочков в каждой кучке было одинаковое количество. Это очень важно.

Затем каждый вид мяса мы сложим по отдельным плошкам - с тем, чтобы для каждого вида мяса использовать индивидуальный маринад. Каким он будет - это уже вопрос личной фантазии и личных предпочтений. Но мы бы сделали так: к баранине, например, добавили бы только соль, красный молотый перец и зиру. К телятине,помимо соли и свежемолотого черного перца, - нарезанный кольцами лук и сок лимона. К свинине - лук, рубленую петрушку, соль, черный перец, молотые семена кориандра и толику гранатового сока. Замариновав мясо, попросим вас пару часиков подождать: пусть себе оно идет - таинство маринования.

И только через минимум пару часов приступим, собственно, к нанизыванию мяса на шампуры. Весь смысл предыдущих манипуляций заключался в том, чтобы, так сказать, в одном "кусочке" шашлыка оказалось три кусочка от разного вида мяса, замаринованных в разных маринадах. Для этого сначала "подсадим" на шампур тонкий кусочек курдючного (или свиного) сала, затем - поочередно кусочки разного вида мяса, зацепив их за кончик.

Кусочки переплетем между собой и непосредственно шампуром, закрепив свободные концы через острие шампура, чтобы у нас получилась вот такая компактная "конструкция".

Образовавшееся переплетение кусочков мяса проложим еще одним кусочком курдючного или свиного сала, сдвинем по шампуру вниз и вновь повторим операцию по нанизыванию кусочков мяса, не забывая каждую «косичку» прокладывать кусочком сала. В итоге у нас получатся вот такие симпатичные полуфабрикаты шашлыка.

Ну а сам шашлык приготовим обычным способом: на березовых углях, которые должны быть достаточно жаркими - в соответствии с этим выберем высоту укладки шампуров.

Правильно готовящийся шашлык из полосок мяса доходит очень быстро - за 7-10 минут. За это время мы успеем поочередно снять шампуры и слегка взбрызнуть мясо смесью воды и красного вина, что позволит сохранить его сочность. Собственно, это даже не взбрызгивание, а увлажнение с помощью пульверизатора, который обычно применяют при глажке. Сплетенное мясо в

процессе жарки "сцепляется" настолько, что "косичку" шашлыка можно спокойно снимать с шампура - она не распадется.

Ну что, готовы попробовать такой шашлык?

Шашлык в тонком нутовом кляре

Не знаю как сейчас, но в годы моей юности, которая прошла в Средней Азии, шашлык в панировке частенько готовили уличные шашлычники. Конечно, экстраполировать вкусовые ощущения мальчишки на своё нынешнее, более взыскательное отношение к пище, может, и не совсем корректно. Но в том "панировочном" шашлыке все же была своя изюминка. С одной стороны, панировка не давала мясу "подсушиться". С другой, коль скоро образовывала легкую корочку, как-то увереннее, на мой взгляд, доводила шашлык до нужной, а главное - нежной "кондиции". Наконец, в зависимости от того, какая применялась панировка (а это вполне могли быть сухарики от самых разнообразных зачерствевших лепешек, ржаного или пшеничного хлеба) какие-то вкусовые оттенки добавлялись и самому шашлыку. Позже мне неоднократно доводилось его воспроизводить, а вот в минувшие выходные я решил немного этот "путь" развить, сделав шашлык фактически в кляре. Только очень тонком. И не из обычной муки, а нутовой. Очень рекомендую хоть раз, но попробовать.

Но сначала сначала нарежем мясо (мякоть барашка с задка, жиго) на небольшие, с половину спичечного коробка, кусочки, очистив мясо от жил и лишнего жира.

Поместив нарезанное мясо в миску, натрем в миску (через крупную терку) две средние луковицы, выжмем половину лимона, добавим ложку рубленой зелени, поперчим исключительно черным перцем, чуть посолим, подсыпем щепоть растертой зиры и вольем примерно бокал красного сухого вина. (В скобках отмечу, что состав маринада можно выбрать на своё усмотрение и свой вкус, заменив, например, белое вино на красное, или влив кефир, или добавив немного винного уксуса, рассматривая уксус исключительно как приправу).

Перемешаем, закроем крышкой и оставим мариноваться на час, пока готовятся угли.

Тем временем возьмем пару столовых ложек нута (турецкого горошка) и смелем нут в кофемолке в тонкую-тонкую муку. Если будут сомнения, что помол не так тонок, как это нужно, просеем муку через сито - несмолотые кусочки нута нам совершенно не нужны.

Аккуратно всыпем муку в маринующееся мясо (после того, как оно час остоится) и перемешаем с мясом и маринадом.

В итоге должна получиться вот такая сметанообразная субстанция, если иметь в виду жидкость, конечно.

Тут уж подошли угольки, поэтому самое время сажать мясо на шампуры. Насаживаем мясо, пропитавшееся маринадом и нутовой мукой так, чтобы между кусочками оставался небольшой зазор. В процессе запекания шашлыка над углями этот зазор увеличится, что нам и надобно.

Ставим «заряженные» шампуры над углями и стараемся

почаще их поворачивать, не давая подгорать нутовому кляру и обеспечивая равномерное запекание.

Барра-кебаб, или Как смягчить мясо для шашлыка

Не знаю как у вас, друзья мои, а вот у меня заключительная, так сказать, стадия приготовления шашлыка всегда вызывает легкий внутренний трепет. Вроде и в качестве мяса уверен, и в составе маринада, и в том, что шашлык получится вкусным и сочным. И даже в том, что мясо будет мягким - уверен. Но вот именно это последнее обстоятельство и вызывает невольные сомнения: а вдруг не будет? Вдруг жар углей оказался чрезмерным? Вдруг, зазевавшись, пропустишь тот самый "момент истины", после которого мясо деревенеет? Вдруг чутье изменило и для шашлыка выбрал "исходник" не того "возраста" и не с той части туши? Возможно, я неправ, но все же позволю себе утверждение: с приготовлением хорошего шашлыка очень легко промахнуться. В первую очередь, наверное, потому, что легкость приготовления этого очень распространенного блюда - кажущаяся. Есть способ гарантированно в процессе маринования размягчить мясо практически любого качества? Есть. Давайте-ка попробуем применить этот способ при приготовлении классического среднеазиатского шашлыка, который называется барра-кебаб.

На три полновесные порции понадобится:

1. Примерно полкило бараньей мякоти (с задка или лопатки).
2. Граммов 100 курдючного сала.
3. Две средние луковицы.
4. Полпучка сежей зелени - кинзы или петрушки.
5. Один лимон.
6. Один небольшой киви.
7. Немного соли, щепоть грубо смолотого черного перца, полщепотки красного (острого) перца, полщепотки зиры.

Хочу обратить внимание на наличие в "списке" экзотического фрукта киви.

Так вот, в "деле" размягчения мяса ему отводится ведущая роль, с которой он справляется столь успешно, что в некотором смысле при маринировании нужно быть осторожным в дозировке, чтобы не довести мясо до состояния фарша по степени мягкости. В этом ничего удивительного нет, если учесть, что в киви содержится фермент, расщепляющий животные белки.

Итак, мясо сначала нарежем небольшими кусочками. Добавим мелко изрубленный лук и столь же мелко изрубленную зелень. Выжмем лимон. Раздавим киви. Слегка посолим. Поперчим грубо смолотым черным и красным перцем. Приправим щепоткой растертой зиры. Перемешаем. Накроем крышкой и оставим мариноваться на час-другой. Затем наденем мясо на шампуры. Опять же – по технологии бараке-баб. То есть сначала кусочек мяса, затем тонкий ломтик курдючного сала. Вновь мясо. И вновь ломтик сала. Дадим «заряженным» шампурам немного «подышать».

Затем расставим их над горячими углями, поджарив сначала одну сторону, затем – другую.

На жарку должно уйти 7-8 минут. За минуту до готовности снимем каждый шампур и, взбрызнув мясо холодной чистой водой, вновь вернем шампуры на угли. К моменту снятия шашлыков с углей, тонко нарежем две луковицы, хорошенько промоем, взбрызнем уксусом, поперчим и подадим лучок с

шашлыком. Примерно вот так:

Каких-либо сомнений, что мясо будет жестковатым, у вас точно не останется. Главное, повторюсь, не переборщите с дозировкой киви: одного плода на килограмм мяса вполне достаточно.

Абсолютно беспроигрышный люля-кебаб

Давайте-ка, дорогие друзья, представим такую гипотетическую ситуацию. Вы - не шеф-повара восточных ресторанов... Даже проще - вы не повара придорожных шашлычных, набивших руку на каждодневном вымешивании фарша для люля-кебаба. Вы просто - любители что-нибудь сварганить на природе, в компании друзей, тем более, что перед вами хороший кусок мяса со всеми сопутствующими причиндалами, рядом поблескивают шампуры, а в близлежащем ручье, допустим, охлаждаются бутылочки... вина. Ну вот скажите мне откровенно: рискнете вы из хорошего куска мяса сделать люля-кебаб, при всем при том, что взоры окружающих обращены именно на вас и эти окружающие вряд ли вам простят такого распространенного недоразумения, как падение жарящегося люля-кебаба в жарящие его угли? Неужто рискнете и не пойдете по более простому, шашлычному, допустим, пути? Тогда, дорогие друзья, ваше место в каких-нибудь кулинарных сообществах, где виртуально много чего готовят, хоть кашу из топора. А ежели серьезно, на люля-кебабе многие прокалывались, даже те, кто хорошо набил на этом блюде руку. И всё потому, что кажущаяся стабильность фарша - основы люля-кебаба - действительно кажущаяся. Избыток влаги в фарше (раздавленное плохой мясорубкой мясо, добавление в фарш лука или, не дай бог, маринада) вынуждает долго, а иногда и безрезультатно его вымешивать и отбивать. Оно вам надо, тем более, что не лук и не маринады придают люля кебабу сочность и его неповторимый вкус.

Поэтому, друзья мои, первое: возьмите баранью ляжку и срежьте с нее мякоть. Если хорошая баранина вам недоступна или, по каким-то причинам, она вам не нравится и вы ее не используете, замените баранину хорошей свининой или телятиной - с позвоночной или крестцовой части.

Второе: мякоть максимально очистите от сухожилий и лишнего жира.

Затем топориком или тяжелым ножом мелко-мелко эту мякоть порубите, переворачивая время от времени изрубленные куски и продолжая рубку. Это наилучший способ подготовки мяса к люля-кебабу, хотя, конечно, можно воспользоваться и мясорубкой, если вы уверены в качестве ее ножей (о магазинном фарше не может быть и речи).

Теперь столь же мелко нарежьте кусочек курдючного сала (в крайнем случае - свиного. Да, аромат люля-кебаба будет несколько иным, который нельзя назвать худшим или лучшим, поскольку вкус блюда во много определяют еще наши пристрастия и привычки).Количество сала может быть разным – большим или меньшим, в зависимости от того, как вам нравится – пожирнее или не очень. Оптимальное количество – граммов 100 на полкило мякоти.

Добавьте сало к порубленному мясу, чуть посолите, поперчите, добавьте, ясное дело щепотку зиры или молотых семян кориандра, полгорсточки рубленой зелени (лучше всего кинзы) ну, и что-нибудь еще по своему желанию, типа сумаха и прочей дребедени, чего я вам категорически не советую.

А теперь внимание, повторюсь. Если вы добавите в фарш лук и, тем более, уксус или лимонный сок, то вам действительно придется долго и упорно фарш отбивать с большой вероятностью, что он слетит-таки с шампуров. «Физика» отбивания заключается в том, чтобы «вышибить» из фарша лишнюю влагу, то есть, сок того же лука, уксус или лимонный сок. Это мартышкин труд, уверяю вас. Никогда не занимайтесь подобной ерундой, тем более, что на финише люля-кебаб с луком ничем не отличается от люля-кебаба без лука. Просто фарш, состоящий исключительно из рубленого мяса, сала, соли, зелени и специй, помесите хорошенько в миске и через 10 минут он будет вязким и упругим, готовым, так сказать, лечь на шампуры.

Далее готовый фарш формируйте в виде длинных и не очень тостых котлет на шампурах, он сразу будет прочно держаться.

Угли должны быть жаркими. Но прежде чем поставить над ними шампуры с люля-кебабом, сделайте две вещи. Первое: в пластиковую бутылочку с несколькими отверстиями в пробке, налейте немного уксуса или лимонного сока и добавьте воды, в соотношении 1:3 (одна часть уксуса, три части воды). Второе:

тонкими кольцами нарежьте две-три луковицы, желательно салатные, белые, несколько раз промойте луковые кольца в холодной воде, буквально отжимая лук, взбрызните уксусом, поперчите, добавьте рубленой зелени и перемешайте. Посте этого смело ставьте шампуры над углями и обжаривайте люля-кебаб со всех сторон, время от времени очень слегка взбрызгивая его из бутылочки, где смесь уксуса (лимонного сока) и воды.

Хорошо зарумянившийся люля-кебаб выложите на тарелку прямо на шампурах и засыпьте вокруг подготовленным луком и зеленью. Вот так:

Ну, а разрезав готовый люля, вы сможете убедиться, что он и без луковых и прочих "влажных" добавок самодостаточен по части сочности и вкуса.

Люля-кебаб? Пожалуй, иное

Летняя "шашлычная" жизнь настолько разнообразна, друзья мои, что, пожалуй, рецепт еще одного блюда на углях, размещенный ниже, я приведу только в качестве ознакомительного. Почему? Да потому, наверное, что в некотором смысле он рискованный. Во-первых, блюдо требует достаточно возни на подготовительном этапе. Какой именно - увидите сами. Сделать этот процесс более производительным не получится, поскольку именно ручная работа обеспечивает блюду неповторимый вкус и аромат, отличающие его от подобных. Во-вторых, здесь, как никогда, необходимо очень точно "поймать" жар углей, который не должен быть чрезмерным, но в то же время и не слабым. В третьих... Словом, всяческих "но" хватает. Однако если вы все же рискнете воспроизвести рецепт, проделайте это в качестве факультатива - то есть, дополнения к обычному шашлыку, причем, очень небольшого дополнения, чтобы лучше оценить свои навыки. Ну, а гостей как-нибудь уболтаете, если они, сняв пробу, отложат в сторону шашлык (наверняка отложат: таков закон внешне незамысловатых, но действительно сложных и правильно приготовленных блюд).

Итак, главное, конечно, мясо, примерно полкило. Это может быть мякоть, срезанная с бараньего задка, а может быть и нежирная свинина. Мякоть нужно сначала порезать на длинные куски потоньше, удалив пленки и жилы, а затем, складывая кусочки вместе, как можно мельче нарезать мясо ножом.

Затем добавить к измельченному мясу столь же мелко нарезанное сало - граммов 100. Если используется баранина, идеально подойдет сало с курдюка.

На этом измельчение мяса и сала не заканчивается. Нарезанную мякоть и сало следует уложить на подходящую доску

тонким ровным слоем и продолжить измельчение, фактически рубку, уже с помощью большого ножа или топорика. Эту операцию нужно проделать очень тщательно. Чем мельче мясо нарублено, тем лучше.

Далее нужно взять пару средних луковиц, очистить, нарезать тонкими полукольцами, а полукольца в свою очередь так же измельчить ножом. Напомню, какие-либо вспомогательные измельчающие "агрегаты" для этого совершенно не годятся. Только вручную.

Теперь измельченный лук можно смешать с мясом, чуть подсолить, добавить щепотку красного жгучего перца, щепотку кумина и либо выдавить сок половины лимона, либо влить столовую ложку винного уксуса. Потом тщательно все перемешать, накрыть крышкой и оставить мариноваться минут на двадцать, пока разжигаются угли.

Теперь внимание! Если перед тем как формировать фарш на шампурах не добавить в фарш немного муки, очень велик риск, что мясо сползет с шампуров и ни вы, ни ваши гости его уже не попробуют. Забегая вперед скажу: мука в готовом блюде фактически не чувствуется, потому что ее немного - примерно треть стакана на указанное количество продуктов. Фарш после добавления муки нужно очень хорошо вымесить, чтобы в нем появилась достаточная вязкость.

Качество вымешивания можно проверить, сформировав фарш на "пробном" шампуре. Фарша должно быть немного. Взяв пригоршню, необходимо фаршем буквально обволакивать шампур, смочив "рабочую" ладонь холодной водой. Чем тоньше "колбаска", тем прочнее будет держаться фарш. Первый шампур с фаршем советую слегка встряхнуть. Если мясо начнет сползать, стало быть, либо фарш вымешан неважно, либо "колбаска" получилась толстоватой. Процедуру придется повторить - до тех пор, пока фарш не будет сидеть на шампуре более или менее надежно.

Только после того как весь фарш окажется на шампурах, можно вплотную заняться углями, которые за это время, будем надеяться, достигли определенной степени готовности. Очень сильный жар углей не годится потому, что мясо мгновенно возьмется корочкой, которая начнет еще и подгорать, а внутри фарш окажется не готовым. Не будем забывать, что у нас в фарше есть еще сало и лук, которые хоть и измельчены, но не до такой степени, как это можно было бы сделать в мясорубке. Для того, чтобы им "разойтись", нужно время. Поэтому жар должен быть умеренным, таким, чтобы на зарумянивание каждой стороны мяса на шампуре, обращенного к углям, требовалось бы 7-10 минут. Шампур должен быть перевернут вокруг оси на 180 градусов только один раз!

Правильно приготовленное блюдо, которое лучше всего подать с зеленью, мелко нарезанными помидорами и свежим луком должно выглядеть так:

Снимая мясо с шампуров, проделайте следующее, чтобы не разрушить "конструкцию" этого очень нежного блюда. Сначала вилкой отщипните подсохший тонкий кончик "колбаски" у острия

шампура. Затем вилкой же разделите "колбаску" пополам поперек и аккуратно выложите на тарелку начала одну половину, затем - вторую.

Шашлык в духовке: не хуже, чем на углях

Признайтесь, дорогие друзья, разве вам не хочется порой, перефразируя известный роман Франсуазы Саган, получить "немного солнца в городской квартире"? Особенно когда впереди целая зима? Когда не до углей и мангалов, но в воздухе, пусть гипотетически, витают запахи шашлыка, символизирующие тепло, зелень, хорошую компанию и посиделки до утра? Не знаю как насчет всего остального, а вот шашлык, очень близкий по запаху, вкусу и даже, я бы сказал, ауре к костровому можно сделать не дожидаясь сезонного тепла. Сделать в обыкновенной духовке. При этом, разумеется, избежать какой-либо гари и ненужных запахов в квартире. Важно только четко соблюсти условия, о которых я сообщу ниже, - и всё получится. За дело?

Итак, ***первое условие*** - это разумеется мясо. Лучше всего для нашего квартирного шашлыка подходит баранина или молодая свинина. Но сойдет и телятина, чего бы я не сказал о говядине. Но это дело вкуса и умения выбирать соответствующие части туши. Разумеется, как для любого "нормального" шашлыка мясо должно быть не то что парнЫм, но хорошо созревшим. Что касается частей туши, откуда это мясо предпочтительнее срезать, скажу так: лучшая баранья мякоть - на задке (ляжке), причем в верхней части. То же самое касается и свинины. А вот с телятины лучше брать вырезку (та, что внутри туши, под реберно-позвоночной частью) или мякоть с костреца (верхняя часть задка).

Второе важное условие - наличие небольшого кусочка курдючного или свежего свиного сала. "Небольшого" - это значит, что кусочек по весу должен быть, конечно, поменьше веса мякоти.

Третье условие: мясо, перед тем как нарезать, нужно обязательно очистить от пленок, жил, сухожилий. Саму же мякоть нарезаем небольшими кусочками, не более грецкого ореха, стараясь, чтобы кусочки были примерно одинаковыми по величине. Еще мельче следует нарезать сало. Его (по количеству кусочков) должно быть примерно столько же, сколько и мяса.

Нарезанное мясо и сало помещаем в просторную миску и натираем в миску репчатый лук из расчета: одна луковица на полкило мяса.

Как только натерли лук, приступаем к маринованию мяса, как для обычных шашлыков. То есть, слегка солим и перчим красным перцем, добавляем щепоть молотой зиры и щепоть молотых семян кориандра, пару щепоток куркумы, чуть взбрызгиваем мясо уксусом, дабы придать шашлыку специфический аромат, и выжимаем лимон. Можно, а иногда и нужно (когда речь идёт о каком попало "уксусе" из соседнего ларька) обойтись только лимоном.

Затем мясо хорошенько перемешиваем, миску закрываем крышкой и оставляем мариноваться минимум на час, начав тем временем разогревать духовку.

Пока духовка греется, а мясо маринуется, можно заняться сервировкой блюда для будущего шашлыка. В первую очередь нужно будет приготовить лук. Для этого нарезаем пару-тройку луковиц тонкими кольцами, промываем их несколько раз в холодной воде, добавляем мелко нарубленной зелени, немного перца и немного лимонного сока.

Попутно рекомендую приготовить соус для обмакивания готового шашлыка. Он вам понравится гораздо больше, нежели какой-нибудь кетчуп. Делается он относительно быстро и просто. Мелко нарезаем несколько хороших спелых помидоров, располагаем их на подходящей сковороде или в стальном ковшике, добавляем щепотку соли, щепотку сахарного песка, щепотку острого красного перца и примерно столовую ложку растительного масла.

Ставим на конфорку с умеренной температурой и, помешивая лопаткой, тушим в течение 8-10 минут. Добавляем пару чайных ложек хорошей томатной пасты (внимательно изучайте состав, прописанный на этикетке). Если есть в наличии зрелые грунтовые помидоры, привезенные с южных краёв, что, впрочем, возможно лишь в сезон, обходимся без томатной пасты. Даже очень хорошей.

Тушим ещё 5-7 минут, выравниваем соус на сахар-соль-перец и вмешиваем мелко рубленую зелень кинзы и пару зубцов чеснока, раздавленных специальным приспособлением. Это, кстати, один из редких случаев, когда таким образом рекомендуется измельчать чеснок, поскольку соус - это ещё и определённая консистенция.

Соус тут же снимаем с плиты и выносим на холод, чтобы остыл.

Теперь - очередь за шашлыком. Замаринованное мясо лучше всего нанизывать на бамбуковые шпажки для якитори, поскольку шампуры вряд ли войдут в духовку.

Четвертое важное условие: кусочек мяса при нанизывании на шпажку, должен чередоваться с кусочком сала, причем, заканчивать нанизывание нужно будет обязательно кусочком сала. Очень плотно нанизывать кусочки не стОит.

Запекать шашлыки мы будем на решетке. Но прежде чем выложить их на решетку, подготовим соответствующим образом противень, которому надлежит находиться непосредственно под решеткой. Для этого скрепляем пару полотнищ фольги, устилаем ею противень и произвольно укладываем на фольгу несколько кусочков тонко нарезанного сала. ***Это - пятое важное условие***.

Теперь можно на противень уложить решетку, выложить на нее шашлыки так, чтобы они не соприкасались и задвинуть всю эту "конструкцию" в духовку, которая должна быть разогрета до 250 градусов.

А теперь, друзья мои, внимание! По мере жарки, с шашлыков на фольгу начнет капать сначала сок, затем вытапливаться сало. Верх шашлыков начнет интенсивно

запекаться, тогда как низ, из-за отражающих особенностей фольги, от этого интенсивного запекания будет несколько отставать. Постепенно растекающееся по фольге сало, которое мы ранее уложили на нее тонкими кусочками, будет сдерживать "преждевременное" дымление капающего с шашлыков жира. Это-то нам и нужно, ибо, как только верх зазолотится, мы разок перевернем шашлыки поджаристой стороной вниз и будем ждать момента, когда, наконец, сало на фольге даст дымок. Произойдет это достаточно быстро. Как только сало даст дымок, и решетку с шашлыками, и противень с фольгой нужно будет вынуть из духовки.

Готовые шашлыки можно выложить на блюдо, обильно засыпанное подготовленным луком. Прочие овощи и зелень каждый добавляет уже на свое усмотрение. Ну и не стОит забывать о собственноручно приготовленном соусе.

Несколько полезных рекомендаций - с учётом того, что духовки бывают разными. В электрических плитах, духовки которых оборудованы нижними и верхними тенами, противень лучше располагать на среднем уровне духовки и на заключительном этапе жарки желательно включить конвектор для быстрого зарумянивания мяса. В газовых духовках противень следует поставить на самый верх. Некоторые газовые духовки оборудованы электрическим грилем, который включается при отключении газа. В этом

случае противень лучше поставить пониже, а на заключительном этапе переставить ненадолго под гриль. Также желательно, независимо от того, какая духовка, минут через 10 после начала жарки поставить ненадолго (на 5-7 минут) на дно духовки ковш с горячей водой. Этот приём не позволит мясу подсохнуть.

Люля-кебаб по летнему расписанию

Есть, конечно, еще одна летняя костровая, так сказать, «тема», которую вполне можно реализовать в обычной духовке. Это - настоящий люля-кебаб. Так, как мы его приготовим, он действительно будет максимально приближен к ***костровому варианту люля-кебаба*** со всем многоцветьем ароматов и вкусов, присущим этому блюду. Важно только выдержать главное условие:люля-кебаб немыслим без очень жирного фарша, из баранины или свинины. Если такого фарша нет, можно даже не пытаться делать люля – получатся котлеты. **Итак, еще раз: фарш нужно приготовить из жирной баранины или свинины. В крайнем случае, если достаточно жирного мяса нет, нужно будет обязательно добавить в фарш либо мелко нарубленное сало с бараньего курдюка, либо свиное сало в пропорции: на пять частей фарша одна часть сала. И еще: говядина или телятина для люля категорически не годятся.** Второе важное условие – лук. Его тоже должно быть много. Сколько фарша – столько и лука, не больше, не меньше. Поехали?

Очищенные луковицы (у меня на полкило жирного фарша взято полкило лука) с несколькими стебельками свежей зелени и 5-6 зубчиками чеснока размалываем в комбайне или мясорубке.

Далее растираем хорошую щепоть семян кориандра и зиры

(если применяется светлая индийская зира, ее нужно будет обжарить на сухой сковородке в течение одной минуты).

Перемолотый лук с зеленью и чесноком, а также смесь кориандра с зирой добавляем в фарш, подсаливаем его по вкусу, слегка перчим красным острым молотым перцем и выжимаем примерно половину лимона.

Затем, перемешав фарш на совесть, дабы он был однородным по консистенции, вливаем в него пару столовых ложек сливок и вновь хорошенько перемешиваем. Сливки слегка смягчат «вызывающий» вкус сала.

Теперь, дабы придать будущим люля характерный для них аромат, слегка взбрызгиваем фарш 9-процентным винным уксусом, закрываем посуду подходящей крышкой и даем постоять фаршу как минимум 30 минут.

В это время можно поставить на разогрев духовку – на максимальную температуру. Запекать люля мы будем на противне, покрытом фольгой. Только так и не иначе, ибо нам не нужно, чтобы люля подгорали на «чистом» противне – это раз, при этом нам нужен небольшой дымовой эффект – это два, ну, и фольга сыграет роль своеобразного экрана-отражателя, при котором процесс жарки будет идти в нужном нам направлении – это три.

Формировать люля рекомендую на бамбуковой палочке для якитори. Это облегчит его поворачивание во время жарки, да и выглядит в готовом виде куда как аппетитнее. Но можно обойтись и без палочек, вылепив люля как котлету, но придав ей торпедообразную форму. Напомню: формировать люля мы начинаем после того, как фарш отстоится указанное выше время.

Полуфабрикаты люля выкладываем на противень, покрытый фольгой, так, чтобы люля не соприкасались. И – загоняем противень в духовку, примерно на средний, между «подвалом» и «чердаком» уровень, снизив температуру духовки до 200 градусов. По ходу приготовления переворачиваем люля только один раз, когда выпарится сок и зазолотится часть фарша обращенная к верху духовки..

Теперь можно приступить к приготовлению «гарнира». Я взял

это слово в кавычки, поскольку по большому счету это не гарнир, а, можно сказать, самостоятельное блюдо, вместе с тем очень хорошо сочетающееся с люля-кебабом. В качестве гарнира я выбрал свежие стручки «сахарного» горошка. Именно горошка, а не фасоли. На указанные мною пропорции люля вполне достаточно 200 граммов этого продукта.

Итак, для начала отрезаем у стручков жесткие кончики.

В качестве «кислого» компонента предпочтительнее перетертые консервированные помидорчики в собственном соку (примерно 150 граммов). Попутно нужно будет приготовить и загуститель соуса, тщательно размешав в половине стакана теплой воды две чайные ложки крахмала.

Обработанный горошек быстро обжариваем в небольшом количестве растительного масла и добавляем помидоры.

Подсаливаем по вкусу, перчим, выжимаем сок половины лимона и даем смеси минут 10 покипеть на слабом огне. Затем ее загущаем тонкой струйкой разбавленного в воде крахмала, даем вскипеть и снимаем с плиты.

Теперь очень тонкими кольцами режем пару головок лука, промываем раза три в холодной проточной воде, взбрызгиваем уксусом, перчим красным перцем и также откладываем в сторону.

Готовые люля (после того как хорошо зарумянятся их обе стороны) раскладываем на порционные тарелки как нам нравится. Добавляем «гарнир» из стручков «сахарного» горошка и помидор и, конечно, промытый и взбрызнутый уксусом лук.

Люля-кебаб для неискушенных опытом

Другое дело, что упомянутые нюансы, среди которых почти обязательная, вручную, мелкая рубка мяса, сала и лука, тщательное выбивание фарша и очень желательное сильное его охлаждение, прежде чем сформировать люля-кебаб на шампурах, серьезно расходились с картинками из детства, когда я наблюдал за работой уличного мангальщика. Ведь перед ним была не миска, а целый таз с фаршем, прокрученным через советскую мясорубку. Никто этот фарш и не думал отбивать, тем более что партии свежего сырья постоянно подносились из подсобки. Да и с охлаждением фарша, учитывая немаленькую температуру окружающей среды и уличность действа, не заморачивались. И ведь сидели люля-кебабы на шампурах, как миленькие. И какие, друзья мои, это были люля-кебабы!

Попытавшись разок-другой-третий уклониться от желательных (но трудоемких) для люля-кебаба процедур и пойти по пути мангальщиков из моего детства, я сделал для себя поразительное открытие, позволившее мне понять, что же именно обеспечивает люля-кебабу на шампуре примерно такой же комфорт, какой, очевидно, ощущает барашек, отпущенный до скончания века пастись в райских кущах. Всё дело… в сале. Точнее – в его количестве и консистенции в фарше. Но начнем с количества. Гляньте на эту фотографию, на которой сало, правда, находится на заднем плане. Сколько его относительно мяса? Да, примерно третья часть. Его может больше, но никак не меньше (о пугающей кого-то «жирности» поговорим ниже). Лук – тоже важный компонент люля-кебаба, хотя ***это блюдо отлично получается без лука***. Но он же - своеобразная засада в плане «текучести» фарша. Иначе говоря, чем больше лука, тем больше шансов уронить люля-кебаб на угли. С луком необходима золотая серединка, его оптимальное количество (в плане веса) – тоже примерно треть от веса мяса.

Наконец, чтобы завершить разговор о подготовительных работах и пропорциях, скажу, наверное, о том, каким может быть мясо и сало для люля-кебаба. ***Я предпочитаю баранину и курдючное сало. Но это не значит, что нельзя использовать другие виды мяса или сала. Это вопрос вкуса каждого из нас, не говоря уже о вопросах разумности. Допустим, если кто-то использует непригодное в пищу мясо или сало, чуда не произойдёт и на выходе получится ровно такой же по качеству люля-кебаб, какими по качеству были исходные продукты.*** Ну, а те, кто кричит, что «настоящий люля-кебаб делают только из баранины», следуют давно известным им маршрутом – то есть лесом.

Итак, мясо подготовлено, другие компоненты тоже. Сможете их мелко порубить вручную (особенно, если придется готовить люля-кебаб на большую компанию) – очень хорошо. Единственное, о чем придется позаботиться при этом, - это о консистенции сала. Оно должно быть измельчено до пастообразного состояния. Ибо именно такая консистенция по-настоящему крепко схватит фарш, сделает его безо всяких отбиваний чрезвычайно пластичным и он прочно будет держаться на шампурах. Я же пошел по более простому пути – измельчил мясо, лук и сало (а также немного зелени) в кухонном процессоре (при использовании мясорубки лучше чередовать прокручивание продуктов, чтобы они предварительно перемешались).

Далее очень тщательно вымешанный фарш (не ленитесь это делать, добиваясь, чтобы все его компоненты распределились равномерно) следует подвергнуть стандартной процедуре – по вкусу посолить, поперчить острым перцем, добавить немного специй (молотого кориандра или зиры, или того и другого), выжать опять же немного лимонного сока и вновь тщательно вымесить фарш.

Если есть подозрение, что в фарше избыток влаги и даже если нет такого подозрения, его следует завернуть в чистую салфетку (матерчатую) и до поры убрать в прохладное место. Если есть холодильник, - то в холодильник, хотя застывающее даже при комнатной температуре сало, измельченное до пастообразного состояния, «схватит» фарш и без холодильника.

Не менее, а может и более важный этап в приготовлении люля-кебаба – это налаживание мангала и подготовка углей. Люля-кебабу решительно необходимы очень высокие температуры, чтобы фарш «схватился» уже окончательно и бесповоротно. Ошибки при создании таких температур вполне терпимы при приготовлении, допустим, шашлыка. В конечном итоге он никуда не денется. А вот люля-кебаб может и спрыгнуть с шампура, если его мучить недостаточным жаром. Поэтому не следует рассчитывать только на дрова, угли которых быстро растрачивают свой потенциал. Стоит запастись готовым древесным углем, благо, он продается на каждом углу. Однако покупая такой уголь, если он предназначен для жарки над ним чего бы то ни было, следует раз и навсегда забыть о жидкостях для розжига. Лучше уж запекать и жарить майонез (у нас много любителей столь чудовищного использования соуса для холодных закусок) чем жарить что-либо над углями, сдобренными вонючими смесями (а таких любителей у нас, увы, тоже немало). Угли, ведь, разжигаются элементарно, естественным способом – мелко наколотыми березовыми или ольховыми лучинками. Им нужно только дать разгореться на мангале…

…а уж потом на хорошее пламя положить угли, чтобы разгорелись и они.

Собственно, на снимках у меня изображен не мангал, а топка углового камина (глупо на морозе что-либо жарить). Но это обстоятельство усложняет только мою задачу из-за особенностей каминной тяги. Однако, общий принцип, думаю, понятен: мангал

в достаточной степени должен быть заполнен углями – всё зависит от количества используемых шампуров.

Итак, уголь прогорел, налился характерным для прогоревшего угля алым цветом. Теперь его можно разровнять по площади мангала, обратив внимание, каким примерно будет расстояние от поверхности углей до верхней кромки мангала (на нижней иллюстрации это продемонстрировано наглядно, если учесть, что бортами мангала служат обычные кирпичи). Жарить над ним еще рановато – это этап жесткой, совершенно нам не нужной температуры. Дожидаемся, когда уголь покроется тонкой пленкой пепла…

… и отправляемся формировать на шампурах люля-кебаб, достав постоявший на прохладе фарш. По вязкости он смахивает на подзастывший пластилин, поэтому какие-либо сложности слепить на шампуре нечто похожее на котлету вряд ли возможны. Главное, делать это аккуратно и быстро, памятуя о том, что на мангал шампуры с будущим люля-кебабом должны лечь столь же холодными. Это принципиальный момент.

Теперь ставим шампуры над углями, чтобы температура «схватила» ту часть фарша, которая обращена к углям – это буквально одна минута. Быстро переворачиваем люля для аналогичной процедуры в отношении другой стороны

И только после этого обжариваем люля-кебаб до приемлемой

кондиции – хорошего зарумянивания фарша со всех сторон. Обычно на это требуется еще пять-семь минут. Попутно обращаем внимание на то, как угли забирают излишки жира. Как и почему это происходит именно над углями с точки зрения физики, я объяснить не могу, поскольку больше лирик, нежели физик. Но именно так оно и происходит. А сам люля-кебаб получается вполне самодостаточным по всем положенным для этого блюда параметрам.

Словом, попробуйте:)

Пловы

Стопроцентный плов по-ферганski

Скажу откровенно: я не отношу себя к тем, кто заявляет: «У меня люля-кебаб никогда не падал на угли». Падал. Да еще как падал! Правда, чем больше приходилось вникать во множество хитростей и нюансов приготовления этого мангального чуда, тем меньше люля-кебаб покидал шампуры до срока и по своеволию. Можно сказать, теперь эти оплошности происходят со мной редко – гораздо чаще пропускаешь укусы родимого и выдрессированного до совершенства ножа.

Намедни посмотрел на разных ресурсах рецепты приготовления плова. Как человек, готовивший это блюдо, наверное, не одну сотню раз, могу только пожать плечами и предложить приготовить «натуральный плов». Точнее – плов узбекский. А еще точнее – ферганский вариант узбекского плова, «натуральнее» которого в природе просто не существует (от пространной этнографо-кулинарной справки воздержусь).

Конечно, как только я приведу набор продуктов, реально доступный среднестатистическому горожанину, тут же найдутся «апологеты классики»: дескать, хлопковое масло не применено, вместо желтой моркови использована красная, плов сделан не на костре, а на плите и так далее. Однако тем, кто действительно хочет приготовить настоящий плов, скажу: не слушайте «апологетов». Плов – это такое блюдо, которое в несущественных мелочах прощает вольности. Но он не прощает принципиальных просчетов. Одной из таких принципиальных составляющих плова является то обстоятельство, что плов – живой организм, причем не мужского, а женского рода, требующий, стало быть, к себе соответствующего отношения.

Вооружившись серьезным пониманием этого обстоятельства (чуть ниже его сущность я объясню наглядно), можем смело браться за дело.

Для начала я предлагаю приготовить плов, исходя из небольших пропорций продуктов. Таким пловом можно будет до отвала накормить 5-6 человек и не сделать при его приготовлении практически ни одной принципиальной ошибки. Позже, при желании, пропорции можно увеличивать и с пришедшим опытом готовить плов хоть на 20 человек, хоть на 100.

Итак, на «небольшой» плов нам понадобится:

1. Килограмм риса, желательно твердых сортов. Например, рис-девзира, который есть сейчас практически на любом рынке по

200 рублей за кило (фото будет помещено ниже). В крайнем случае, если используется обыкновенный рис, брать крупнозернистый. Тонкий и длинный (если это не басмати) – не годится. Он сломается и превратится в сечку. Рис твердых сортов нужно замочить в теплой слегка подсоленной воде минимум за два-три часа до начала приготовления плова. Это значительно улучшит его характеристики в самом плове.

2. Примерно килограмм среднеупитанной баранины, из которого треть – косточки, две трети - мясо. Тут уж свинина, говядина, телятина не подходят.

3. Граммов 100 бараньего сала, неважно откуда срезанного: с курдюка, с ребер, с ноги и т.д.

4. Килограмм красной сочной моркови. Найдется желтая (в чем я сомневаюсь) – очень хорошо.

5. Три средние головки лука.

6. Две головки чеснока.

7. 150 граммов растительного масла (рафинированного).

8. ОБЯЗАТЕЛЬНО: полторы чайные ложки зиры (кумина). Без нее даже не беритесь за плов.

9. 1-2 целых стручка жгучего перца.

10. Соль по вкусу.

Поскольку у меня электрическая плита, готовить плов я буду в плоскодонном 6-литровом котелке. Не возбраняется и даже приветствуется классический казан, если плита газовая или если вы готовите на костре. Так же готовить можно в широкой стальной кастрюле. Из «инструмента» понадобится шумовка. Лопатка или тем более ложка не только неудобны, но на определенных этапах вредны.

Итак, перво-наперво делаем 100-процентную заготовку для плова – во время жарки заниматься резаниями будет некогда.

1.Мясо отделяем от косточек и нарезаем небольшими, как для гуляша, кусочками. Косточки не выбрасываем.

2. Сало режем небольшими кубиками – примерно сантиметр в сечении.

3.Лук нарезаем тонкими кольцами.

4. Морковь (шкурку не скоблим, а срезаем) режем тонкой соломкой, посыпаем щепоткой сахара, чтобы началось выделение сока и перемешиваем.

5. С чеснока удаляем корневище и снимаем шкурку, обнажив зубцы.

Все продукты (кроме риса и специй) стремимся положить на одну широкую тарелку, не смешивая, чтобы они были под рукой.

Готовим рис. Вот так выглядит рис-девзира, пока она еще в пыльце.

А так она выглядит после промывки в нескольких водах.

Промытый рис отставляем в сторону и разогреваем котелок. Вливаем в него 150-200 граммов растительного масла и прокаливаем масло до такой степени, чтобы брошенный в него кружок лука зарумянился за несколько секунд. Как только масло прогрелось, опускаем в него баранье сало.

В дым сало вытапливать не стОит. Как только оно зазолотится, вылавливаем его и перекладываем на отдельную тарелку. Кладем в раскаленное масло косточки, интенсивно их перемешивая. Добавляем щепотку соли и щепотку зиры. ВНИМАНИЕ! Запоминаем одну важную вещь: цвет будущего плова во многом определяет степень прожаренности косточек. Правильная степень прожаренности – стойкий коричневый цвет

оставшегося на косточках мяса.

Теперь очередь за луком. Он тоже должен жариться при интенсивном перемешивании. Его готовность также определяется цветом: лук должен зазолотиться.

Как только лук зазолотился, отправляем в казан нарезанную мякоть баранины и перемешиваем.

Мясо жарим аккуратно. Нам не нужно, чтобы оно покрывалось корочкой. Вполне достаточно, чтобы его обожгло маслом (по времени – не более 7-10 минут).

Как только мясо дошло до указанной кондиции, запускаем в котелок нарезанную соломкой морковь, тут же тщательно перемешав её с остальными ингредиентами.

Как правило, при интенсивном перемешивании морковь доходит до нужного нам состояния за 10 минут. Хорошенько обмякшая, она сигнализирует нам о начале нового этапа – заливке в казан холодной воды и становлении важной составляющей плова – соуса, который по научному называется зирвак.

С водой очень важно не ошибиться – лучше её недолить, чем перелить. Обычно воду я заливаю на глаз, но на этот раз воспользовался мерной посудой, влив на означенный объем продуктов 1,2 литра. Дальнейшее показало, что я попал точно в необходимый объем. Вам же рекомендую заливать не больше

литра, поскольку остальное можно подлить при закладке риса. Уровень воды от поджарки по верхней кромки должен составлять примерно полтора-два сантиметра.

Теперь дожидаемся, когда зирвак вскипит и, как только это произойдет, закладываем в него чеснок и стручковый перец (ВНИМАНИЕ! Перец должен быть АБСОЛЮТНО целым, чтобы не было утечек. В противном случае плов придется есть в сопровождении пожарной команды). Убавляем огонь, добиваемся небольшого ровного кипения, наблюдая, как зирвак прямо на глазах набирает цвет.

Идем перебирать рис, поскольку в нем могут быть камешки. Перебранный рис заливаем в отдельной плошке теплой водой. Через 30 минут слабого кипения зирвака пробуем его на соль и досаливаем так, чтобы он на вкус был чуток пересоленным. Затем вынимаем шумовкой чеснок и перец на отдельную тарелку, чтобы они нам не мешали. Усиливаем под котелком огонь и аккуратно шумовкой перекладываем в него рис, с которого предварительно слита вода.

Сначала разравниваем рис, обеспечивая равномерное кипение по всей окружности котелка.

Для этого поворачиваем и двигаем в разные стороны сам котелок

Наступает тот ответственный момент, когда плов потихоньку превращается в живой организм. Перемешивать рис с зирваком ни в коем случае нельзя, в то же время, чтобы обеспечить в последующем рису характерную для плова рассыпчатость и бег, его следует очень нежно поглаживать шумовкой, как бы передавая через нее в рис собственное электричество. Начинать поглаживание лучше с краев.

Постепенно концентрическими движениями добираемся до

середины и так же потихоньку следуем обратно, пока рис интенсивно впитывает выступающий соус. Нелишне соорудить из риса некое подобие девичьих грудей первого номера и нежно обхаживать шумовкой каждую «грудь» так, словно «грудь» настоящая, а шумовка – ваша рука.

Внимание, это очень важно! По мере убывания (впитывания рисом) зирвака, необходимо последовательно убавлять температуру под котелком, чтобы избежать пригорания овощей и мяса. Делать это следует аккуратно, чтобы, с одной стороны, полностью не "заглушить" процесс впитывания рисом зирвака, с другой - не допустить пригорания. Словом, необходимо будет выбрать некую золотую температурную "серединку".

Как только зирвак окончательно впитается в рис, поверхность можно выровнять и равномерно засыпать ее растертой на ладони зирой.

Подцепляя рис с краев на середину, делаем характерную выпуклость и не менее минуты продолжаем поглаживать ее шумовкой, не делая резких движений.

Наступает еще один важный момент – дегустация готовности риса. Для пробы берем несколько рисинок, углубившись на пару сантиментов в рисовый слой. Готовый рис, если его раскусить, должен быть упругим, но не жестким внутри. При обнаружении малейшей жесткости, выливаем на поверхность риса не более стакана горячей воды, разравниваем бугор и вновь собираем рис от края к середине, давая воде возможность провалиться внутрь. После этого выкапываем в середине рисового слоя «ямку»,

аккуратно укладываем туда поварившийся в зирваке чеснок и стручковый перец…

… и столь же аккуратно закладываем все это дело рисом, вернув плову первоначальную сферическую форму, не забыв эту форму хорошенько погладить.

Далее – плотно закрываем котелок крышкой, по стыкам крышки прокладываем чистое полотенце или салфетку.

Если плов готовится на электрической плите, оставляем минимальный огонь. Если на газовой, – минимальный огонь выключаем через 10 минут после закрытия крышки. Если на костре – убираем все, вплоть до тлеющих угольков, чтобы плов доходил исключительно на внутреннем жаре очага. И в течение минимум 25 минут ничего не трогаем и даем плову окончательно созреть. А пока мелко крошим пару-тройку помидоров, режем кольцами головку лука и лук промываем несколько раз в холодной воде. Потом добавляем его в помидоры, слегка солим, перчим (только красным перцем) и хорошенько перемешиваем.

Дошедший до готовности плов вскрываем, достаем перец, чеснок и косточки, отложив их на отдельную тарелку, а сам плов с помощью шумовки хорошенько перемешиваем. Затем выкладываем его на большое блюдо горкой, сверху кладем косточки, головки чеснока и перец, а по периметру украшаем подготовленным салатом из лука и помидоров, как показано на снимке.

Нюансы, которые вам могут быть не известны:

1. Посуду, в которой вы собираетесь готовить плов, нужно очень хорошо прогреть, прежде чем наливать в нее масло. Хороший прогрев предохраняет от такой неприятной вещи как пригорание мяса или овощей после того как рис поставлен на упревание. Разумеется, при постановке риса на упревание необходимо соблюдать указанный в рецепте температурный режим. Мне, честно говоря, взаимосвязь между хорошо прогретой посудой и тем, что овощи в дальнейшем не пригорают не совсем понятна. Но она существует и, разумеется, придумана не мной.

2. Когда плов готовится на электро- или газовой плите, бывает, что рис разваривается неравномерно. Для готового блюда это тоже весьма неприятная вещь. Чтобы этого не происходило, рис необходимо время от времени перемешивать (на этапе когда выкипает зирвак), но перемешивать очень аккуратно, стараясь не "поднимать" на поверхность мясо и овощи. Алгоритм перемешивания примерно такой: сначала поверхность риса нужно разровнять, затем, действуя шумовкой как лопаткой, как бы зачерпывать рис с краев посуды к середине (по кругу), вновь разровнять и через некоторое время повторить операцию. И так - не менее трех-четырех раз. Если при приготовлении плова задействованы косточки, их лучше вынуть перед закладкой риса и вернуть в плов перед постановкой риса на упревание.

3.Прежде чем поставить рис на упревание (то есть плотно прикрыть его крышкой или подходящей посудой) нужно хорошенько убедиться, что влага полностью выпарилась. Эту проверку лучше всего выполнять до того, как рис собран горкой. Для этого, удерживая под посудой температуру, способную создавать кипение, но исключающую пригорание, в слое риса нужно проделать палочкой или рукояткой деревянной ложки несколько отверстий до самого донышка посуды, чтобы в отверстия собралась жидкость. Если она прозрачная, стало быть, это жир без остатков влаги и рис можно собирать в горку и ставить на упревание. Если жидкость мутноватая, значит в жире еще есть влага и её необходимо выпарить. Избыток и даже наличие влаги в рисе, который практически сварился и стал упругим, в процессе упревания риса, скажем так, "переварит" его и нарушит общую консистенцию будущего плова. Удалять избыток влаги, повторюсь, следует при условии, что рис практически сварен.

4.Зачастую ошибки в пропорциях масла (жиров) по отношению к другим продуктам при приготовлении плова приводят к тому, что плов либо "сухой", либо чрезвычайно жирный. Точное количество жиров при недостаточном опыте "вычислить" очень непросто, особенно если учесть, что разные сорта риса имеют разный коэффициент влаго- и жиропоглощения. Поэтому я советую, особенно если используются твёрдые сорта риса, дабавлять жира немного больше базовых значений, поскольку излишки жира всегда можно удалить в процессе приготовления, а вот его недостаток восполнить практически невозможно. Более или менее ясную "картину" по оптимальному соотношению жира к остальным продуктам даёт заключительный этап приготовления плова - этап приготовления риса к постановке на упревание. Для этого поверхность риса нужно выровнять и убедиться, что поверхность сухая, без жира. Затем в самой серединке поверхности с помощью столовой ложки сделать ямку - примерно в сантиметр- полтора глубиной. Если дно ямки слегка заполняется жиром, количество масла выбрано оптимальное, если жира нет, плов получится "суховатым" и эту ошибку нужно будет учесть на будущее. Если же с жиром явный перебор и он выходит на поверхность рисового слоя, следует вооружиться черпаком и, продавливая рисовый слой в середине, попытаться захватить черпаком излишки жира и удалить его.

ЗЫ:"Вчерашний" плов можно сделать "сегодняшним"

Хорошо приготовленный плов сам по себе неплох и на следующий день - после разогрева. И все же он немного "не тот", что накануне. Недавно мне удалось подсмотреть способ, как бы возвращающий вчерашнему плову первоначальный вкус и аромат. Мне этот способ понравился и я применил его уже на своем "вчерашнем плове". Попробуйте при случае и вы.

Делают это так (из расчета на одну порцию). Сначала мелко-мелко крошится половина средней головки лука.

Часть плова, которую нужно разогреть, перекладывают на сковородку, смешивают лук с пловом и несколько минут подогревают блюдо на интенсивном огне (с аккуратным перемешиванием). Затем температуру снижают до минимума, посуду плотно прикрывают крышкой и оставляют так минут на 15.

Вторую половину луковицы можно использовать на небольшой салат с "участием" помидоров. Вот и весь способ.

О пловомифологии, или О вредных и смешных стереотипах, возникших вокруг приготовления плова

В начале восьмидесятых годов моя газетная студенческая практика проходила в основном там, где я вырос, – в Ферганской долине. Для меня это было удобным по целому ряду причин. Во-первых, худо-бедно, но я приезжал из Москвы домой. Во-вторых, тогдашний редактор «Андижанской правды», куда меня «прикомандировывали», был хорошим другом отца, и у меня в некотором смысле была вольница. В-третьих, (почему важна была для меня вольница) я специализировался на этнологии, этнополитологии и межнациональных отношениях, и, стало быть, мне дозволялось работать по избранной тематике, практически без вовлечения в редакционную текучку, с поездками в регионы, выходящими за рамки влияния областной партийной газеты, и прочее и прочее.

К чему я об этом? А к тому, что в те годы (может, это есть и сейчас, не знаю) очень уж были распространены соревнования плововаров (ошпозов), в которых, в силу моей тогдашней специализации, я просто не мог не участвовать. Это действо обычно разворачивалось либо в зонах отдыха, либо в больших чайханах – там, где были оборудованы специальные очаги на 8-10 котлов, расположенных вкруговую под одной крышей с

центральным дымоходом. Каждый из 8-10 ошпозов, разумеется, творил ферганский вариант плова (девзира-палов, кавурма-палов и т.д. – местных названий очень много), готовые блюда несли гостям, а те оценивали – под шутки, прибаутки и водку, конечно, - качество приготовленных пловов.

И вновь – к чему я об этом? А к тому, что знаю о плове не из книжек или с чьих-то слов и даже не по наблюдениям за настоящими мастерами этого дела непосредственно в Ферганской долине, участвуя в соревнованиях ошпозов и даже заняв однажды одно из призовых мест. Я знаю о плове, зная реалии исторической родины плова. А, зная реалии, вполне могу говорить о множестве мифов, граничащих с шаманизмом, возникших вокруг приготовления этого блюда. Шаманство и мифы не так безобидны, как это может показаться на первый взгляд. Мало того, что они рождают посредственные рецепты очень посредственного плова, которые неискушенной публикой воспринимаются как базовые. Мифология просто многих бьет по рукам и вместо плова на их праздничных столах появляются жалкие пародии на плов, после которых за приготовление этого блюда просто не хочется браться.

Давайте-ка разберем эти мифы, и, разобрав, – забудем об их существовании.

Итак:

Миф первый, гласящий, что правильный плов можно приготовить только в казане, причем, только чугунном, для чего нужно соответствующим образом пошаманить с этим самым казаном. Иначе, как говорится, удачи не видать.

Было бы глупо ожидать от авторов книг, посвященных плову в частности и узбекской кухне в целом, что они предложат готовить плов в любой подвернувшейся посуде. Да, казан, тем более чугунный – наиболее оптимальная и наиболее удобная «емкость» для приготовления плова, особенно если плов готовится на костре и правильно установлен казан. Оптимальная, но отнюдь не решающая вопрос «правильности» плова, тем более – не решающая вопрос выбора посуды. Тому, кто готовит плов регулярно (раз-два в месяц, ибо плов из полезного легко может превратиться в противоположное для здоровья блюдо), причем, на костре, есть резон обзавестись казаном – хоть чугунным, хоть дюралюминиевым (разница между ними есть, но не столь мифологически чудовищная). А как поступить тому, кто делает

это гораздо реже, по большим праздникам, да не на костре, а , допустим, на электроплитке и не желает иметь на кухонной полке тяжелую емкость литров на 8? Или едет к кому-то «делать плов», а там нет казана? Сушить весла? Ведь правильный плов можно приготовить только в казане?

Я бы мог в качестве довода привести собственный пример приготовления более чем правильного плова в обычной (правда, стальной) кастрюле, да и мой домашний алюминиевый казан с широким плоским дном и практически вертикальными стенками (у меня электроплита) больше кастрюля, нежели казан. Но этот довод, понятное дело, не пройдет. Поэтому посмотрим: а что, собственно, может препятствовать приготовлению хорошего плова не в казане.

Основные технологические этапы приготовления плова, конечно же всем известны. Это – а) обжарка косточек, мяса, лука и моркови, б) формирование зирвака (соуса) и последующее тушение в нем обжарки, и в) варка риса в зирваке и окончательное доваривание его под дамом (паром), что еще называется упреванием риса и что довольно детально описано у классиков плововарения. Все эти этапы можно легко совместить либо в одной посуде (стальной кастрюле, тонко- или толстостенной, в воке и в другом подходящем тэ.дэ) либо разделить, произведя обжарку на большой сковороде и продолжив все остальные действа в стальной кастрюле.

Безусловно, использование нетрадиционной для плова посуды потребует более тщательного контроля за температурным режимом (о костровом методе приготовления плова в кастрюле мы пока не говорим) и иных манипуляций как с инвентарем, так и с плитой. Но мы же предполагаем, что «прокладка» между шумовкой (капгиром) и посудой – вполне состоявшийся плововар. Ибо неплововару, боюсь, и отшаманенный на пять звезд чугунный казан не поможет. Таким образом, утверждение, что хороший плов можно приготовить только в чугунном казане – миф.

Миф второй, гласящий, что настоящий и правильный плов делается исключительно на курдючном сале.

Этот миф скорее всего «произрос» от незнания истинных узбекских реалий, сложившихся, увы, в годы Советской власти (как марксист посыпаю голову пеплом) – в более ранние периоды нет нужды углубляться. Как это не покажется парадоксальным, но в Узбекистане порой проще (и дешевле) было купить курдючное сало, нежели хлопковое масло, препаршивейшего, кстати, качества. Для кишлачного люда растительное (хлопковое, других

не было) масло вообще порой считалось роскошью, тем более, что не во всяком сельпо оно имелось. А вот сало – в свежем или перетопленном виде – было гораздо доступнее.

Я не утверждаю, что это было поголовным явлением, хотя когда-то и за колбасой ездили в Москву – ее почему-то не было на периферии. Но факт имел место. И плов, приготовленный на чистом курдючном сале, был весьма распространен. Но распространен он был не потому, что плов на курдюке правильный и лучший, а потому, что выбора подчас не было (в экзотику, связанную с зигирьёгом (специально приготовленным льняным маслом), я вдаваться пока не буду).

Из личных ощущений от плова, приготовленного на чистом курдючном сале. Он застывает практически на глазах, хотя вокруг – больше сорока градусов жары и никаких градусов внутри (ну разве что две-три пиалки). Он тяжел для живота. Он (извините) гарантирует не самую приятную отрыжку весь следующий день. «Курдюк хуже, чем жирное мясо; он плохо переваривается» - Это Абу Али Ибн Сина («Канон врачебной науки», книга вторая, стр.379.)

И закончу цитатой из современного классика плововарения – Карима Махмудова («Пловы на любой вкус» по изданию 1987 года, стр.25): «Лишнее количество жира может сильно препятствовать выявлению замечательного букета аромата этих продуктов (имеется в виду зира, барбарис и прочие, в том числе сезонные компоненты плова – прим.моё). В жирном плове нельзя правильно ощутить жгучесть стручкового перца и его неповторимый аромат, теряется в нем и ощущение нормальной солености».

Вы можете сделать плов на чистом курдючном сале нежирным? Тогда я приду к вам, если позволите:) Ну а если серьезно: утверждение, что правильный плов готовится только на чистом курдючном сале - миф.

Миф третий, гласящий, что растительное масло перед приготовлением плова нужно раскаливать до сизого дымка и что для правильного плова нужно использовать только хлопковое.

О хлопковом масле я выше уже обмолвился. Тот, кто когда-либо имел дело с этим маслом, не даст соврать: худшее из существующих растительных масел следовало бы еще придумать. Даже в хорошо очищенном, рафинированном и дезодорированном варианте, это масло ощущается как хлопковое – с характерным прогорклым вкусом, букетом кислых тонов и

полутонов, только усиливающихся после прогревания. Почему на исторической родине плова практически все существующие обжарки производили только на нем, думаю, понятно: хлопок – культура местная, поэтому масло из его семян было и остается (даже сейчас) наиболее доступным, в том числе по наличию и цене. Во многом «благодаря» отвратительному качеству этого продукта, его перед приготовлением плова сильно прогревали – до упомянутого сизого дымка, чтобы хоть как-то смягчить вкус масла и сделать его менее выраженным. Более того, опять же в целях удаления неприятных запахов и вкусов масло ароматизировали животными жирами или обжаркой в нем луковиц.

Эти приемы, зачастую связанные исключительно с коррекцией вкусовых качеств конкретного масла, позже перекочевали в околопловную литературу в виде обязательного приема при приготовлении плова, независимо от используемых масел и жиров. Ну, а околопловная литература уже породила дальнейшее мифотворчество по части «сизого дымка» и хлопкового масла, без которых плов – «ненастоящий».

Я не буду останавливаться на том, что происходит с маслом и жирами после их сильнейшего прогрева, как меняется их химический состав и насколько это опасно для здоровья – интересующиеся этим вопросом, думаю, найдут, где искать на него ответ. Во всем необходимо чувство меры, и масло следует прогревать только до значений, обеспечивающих первоначальную интенсивную обжарку продуктов, но никак не до «сизого дымка». И второе: если есть что выбрать из существующих рафинированных и пригодных для обжарок масел – будь то подсолнечное, кукурузное или оливковое – не стОит впадать в ложно понимаемую аутентичность и бросаться на поиски наихудшего варианта (а для таких хлопковое масло уже завозят, причем, в отнюдь не хлопковые регионы).

Таким образом, утверждение, что правильный плов можно приготовить только на хлопковом масле и что любое масло для плова следует перекаливать – миф, и миф вредный.

Миф четвертый: рис, после закладки его в зирвак и при последующей варке, ни в коем случае до полной готовности плова нельзя подвергать перемешиванию, тем более с мясом и овощами. Иначе рис сварится неравномерно.

О нежелательности «теребить» рис после закладки его в зирвак говорят не только пловомифотворцы, но и классики плововарения, хотя, если уж быть точным, классики на этой

нежелательности не настаивают, тогда как мифотворцы яростно выступают за неприкосновенность риса (конечно, не имеются в виду пловы, которые готовятся раздельно или если смысл подачи плова в том, чтобы он выглядел, как слоеный пирог).

Классиков можно понять: в узбекской кухне встречаются блюда, которые готовятся аналогично плову (некоторые виды машкичири, например или шавли), где перемешивание риса с другими компонентами не только желательно, но и обязательно. И ничего из ряда вон выходящего с блюдом, в котором основным компонентом выступает рис не происходит. Рис вполне равномерно разваривается и не слипается (если это предусмотрено технологией, как, например, в рассыпчатом машкичири). С какого же тогда, извините, бодуна нежелательные метаморфозы с рисом могут возникнуть в плове?

Какого-либо разумного объяснения этому вряд ли можно найти у пловомифотворцев, зашоренных на незыблемости ими же изобретенного мифа. А жаль! Главным образом, приём, исключающий перемешивание риса с зирваком, – это дань традиции или, скажем так, кулинарной культуре, которая, конечно, возникла не на пустом месте, но во многом продиктована условиями приготовления плова. Одно из главных условий в контексте упомянутой традиции – особый температурный режим, особый потому, что плов готовится на костре и в соответствующим образом установленном казане. При наличии этих условий, особенно если они созданы грамотно, рис действительно не нуждается в каком-либо перемешивании.

Ситуация, однако, меняется кардинально, если плов готовится на газовой или электрической плите, а казан не только к этому не приспособлен, но и испытывает потери в тепле (о размерах казана, большом количестве плова можно даже и не говорить). Если рису, хотя бы частичным его перемешиванием, не «помочь» набрать нужную температуру и не обеспечить равномерность его сваривания, - частично априори он будет готов, но частично так и останется полусырым. И никакое упревание не сможет довести его до кондиции. А если и доведёт, то та часть риса, которая успела свариться, может оказаться переваренной.

Поэтому безоговорочное следование утверждениям мифотворцев, что в «правильном плове» рис не перемешивают, может привести к тому, что сам плов окажется съедобным условно, а настроение ваших гостей - испорченным.

Плов на морковном соке, или По следам забытых рецептов

Полагаю, у вас немного зарябит в глазах от обилия желтого цвета на последней фотографии. Если в цветопередаче иллюстрации и есть ошибки, они незначительные. Достаточно посмотреть на кружочки свежего лука, которые я положил для контраста. Просто столь ядреный цвет, от ярко-желтого до густого оранжевого, придал блюду (а также маслу, чесноку и частично даже перцу) морковный сок, на основе которого оно приготовлено. Это - плов. Симбиоз двух, технологически схожих региональных, но старых, а потому практически забытых рецептов. Первый основан на андижанском плове "бир гушт - бир гурунч" ("на каждую рисинку - один кусочек мяса"), являвшийся скорее забавой местных пловных виртуозов (ну кто в Андижане не мог приготовить "просто плов"?). Второй, называвшийся "мажун" и делавшийся обычным способом, но на морковном соке, встречается в таджикской кухне, как, впрочем, и в узбекской тоже. Особенно в регионах, где не поймешь, кто таджик, а кто узбек. Иными словами, "бир гушт - бир гурунч" я слегка изменил, использовав вместо воды для зирвака морковный сок, как в "мажуне", что, впрочем не возбраняется проделать для любого, подходящего для этого варианта плова. Итог, благодаря моркови, будет один. Вот только при этом нужно будет помнить о пропорциях и нюансах таджикского плова - и всё получится.

Итак, если соображать плов на троих, исходим в основном из традиционных пропорций:

1. Полкило бараньей мякоти и две-три небольшие косточки.

2. Полкило риса (я использовал обычную среднезерную "Италику", вполне устойчивую в плове). Рис следует обязательно на несколько часов замочить в теплой воде.

3. Три средние луковицы, из которых одна будет использована для ароматизации масла.

4. Теперь морковь. Для нарезки нужно взять вдвое меньше, нежели количество риса, моркови (граммов 200-250, на снимке слева), для сока - примерно в три раза больше, чем риса (около двух килограммов, на снимке справа). Следует использовать только морковь нового урожая, "прошлогодняя" для этого тощевата, как весенняя курица.

5. 120-150 граммов растительного (подсолнечное или кукурузное) масла. Курдючное сало не используется, потому что у морковной составляющей плова все же диетическая направленность.

6. 1-2 головки чеснока, по желанию стручок острого перца

7. Минимальное количество соли, чайная ложка зиры.

Сначала, как обычно, готовим продукты, чтобы не заниматься нарезками при приготовлении плова. Из моркови, отложенной для сока, выжимаем, собственно, сок. Хорошо, что придумали соковыжималки и нет необходимости такое количество моркови перетирать на мелкой терке, как в старину. Очищать морковь необязательно, достаточно срезать жесткие верхушки, предварительно морковь промыв.

Мясо, попутно удаляя жилы и лишний жир, режем очень мелко - чем мельче, тем лучше.

Две из трех луковиц, нарезаем тонкими кольцами, а отложенную для нарезки морковь, очистив от кожуры, -

небольшими, примерно в 5-7 мм сечением, кубиками.

Казан или другую подходящую посуду хорошо прогреваем, заливаем оговоренное количество масла, достаточно сильно его нагреваем и запускаем оставшуюся луковицу, очищенную от кожуры и разрезанную пополам.

Половинки луковицы, переворачивая, обжариваем очень хорошо, до черноты, чтобы масло, так сказать, пропиталось луковым духом. Обжаренную луковицу удаляем (больше она не нужна) и добавляем мясо, сразу активно его перемешивая.

Обжариваем мясо слегка, до легкой румяной корочки и с помощью шумовки вылавливаем его на отдельную тарелку - пусть ждет своего часа.

В освободившемся от мяса масле сначала очень хорошо обжариваем две-три косточки, затем добавляем нарезанный лук.

Помешивая, доводим лук практически до золотистого цвета и начинаем обжаривать морковь.

Обжариваем морковь слегка, затем уменьшаем под казаном температуру и вливаем примерно половину заготовленного морковного сока.

Я советую делать это аккуратно, ни в коем случае, с одной стороны, не вызывая бурного кипения, чтобы основные морковные ценности не отправлять в воздух, но и полностью этого кипения не заглушая. Напомню, что для этого, в частности, следут следить за температурой под казаном.

Как только будущий зирвак чуть вскипит, можно заложить в него чеснок и стручковый перец, если таковой используется, и оставить под прикрытой крышкой при слабом кипении (фактически тушении) на 30-40 минут. От того, чтобы что-либо солить, воздержимся, памятуя, что в морковном соке есть какое-то количество соли. Ибо пересолить этот плов можно запросто.

Пока готовится зирвак, можно заняться рисом. То есть, хорошенько промыть его в нескольких водах, стараясь не воздействовать не него механически, чтобы не ломать крупу, при необходимости перебрать, удалив мусор и камешки, еще раз промыть и оставить, залив свежей водой.

Зирвак, после того как он потушился оговоренное время, пробуем на соль, добавляя соль самую малость, чтобы зирвак оставался недосоленым. Извлекаем косточки, чеснок и перец, чтобы они не мешались, и откладываем на отдельную тарелку. В сам же зирвак добавляем обжаренное до этого мясо.

За мясом - рис, тут же аккуратно всё перемешав.

Увеличиваем под казаном температуру, но не до максимума,

а выше средних значений, чтобы избежать подгорания продуктов, и начинаем вливать морковный сок, чуть прикрыв им содержимое казана. То есть, как вы поняли, - порциями, пока рис не сварится практически полностью. Соответственно регулируем температуру, чуть ее снижая, если кипение становится сильным и возникает риск пригорания, и чуть увеличивая, когда вливаем порцию сока, чтобы не заглушать процесс. Конечно, можно влить всю порцию сока сразу при полной уверенности в поведении риса, особенно если им уже приходилось пользоваться при равных условиях - в частности, 4-5 часовом предварительном замачивании. Но риск промахнуться - то есть перелить сок и сделать плов на финише кашеобразным, в таком случае остается. Сок по моим ощущениям ведет все же себя иначе, чем вода. Так что решайте, что лучше.

После финишной заливки порции сока, когда готовность риса довольно высока, можно всыпать зиру, и поддевая рис от краев казана к середине, то есть фактически его перемешивая, добиться практически полного выкипания влаги.

Далее действуем по обычной технологии приготовления плова. Температуру снижаем до предельного минимума, рис чуть отгребаем от середины к краям, закладываем в середину косточки, чеснок и перец, собираем рис горкой, плотно закрываем сверху подходящей эмалированной миской, чтобы она упиралась в края казана и ставим рис на упревание на 20-25 минут. Конфорку под казаном выключаем полностью. По возможности казан лучше обернуть или прикрыть сверху чистым полотенцем.

"Бир гушт - бир гурунч", сваренный на морковном соке, отдаленно (и очень отдаленно) по вкусу напоминает плов с использованием сухофруктов - изюма или кураги. То есть, некая сладкая нота в нем доминирует, конечно, что не удивительно при таком количестве моркови. Но в то же время этот плов и своеобразен -настолько, насколько своеобразным может быть сочетание ***классической*** и региональной технологии, в которой ощущается крестьянский дух. Короче говоря, это нужно пробовать.

Угра, или Плов из домашней лапши

Если вы в достаточной мере владеете техникой приготовления узбекского плова, попробуйте приготовить угра-палов - плов из домашней лапши. Это очень своеобразное блюдо, хотя есть версия, что оно не узбекское, а таджикское. Но это абсолютно неважно, чьё оно - в контексте приготовления плова, тем более, что ассимиляция культур живущих рядом народов, в том числе культур кулинарных, - дело обычное и естественное. Правда, угра-палов больше распространен на приграничных с Узбекистаном и Таджикистаном территориях. Но и это неважно! Впрочем, важно... С той точки зрения, что это блюдо интересно будет попробовать всем, кто с ним не знаком. Уверяю, что особенно тем, кто считает, что лучший рис - это лапша, угра-палов покажется вкуснее плова традиционного.

Тонкостей, отличающих приготовление угра-палова от плова традиционного, немного, но они есть. И, коль они есть, то связаны, в основном, с поведением лапши в зирваке, которое отличается от поведения риса. Но об этом мы поговорим ниже. А пока что запасемся следующими продуктами для приготовления этого блюда на четырех человек.

Итак, это:

1. Примерно 500 граммов мяса с косточками. Желательно, чтобы это была баранина. Но вполне возможно использование молодой говядины или телятины. (Чтобы никто не слышал, скажу, что сгодится и свинина).
2. Примерно 500 граммов моркови.
3. Две средние луковицы.
4. Головка чеснока и стручок острого красного перца – по желанию.
5. 100 граммов растительного масла
6. 50 граммов курдючного сала – для аромата. Но можно обойтись и без него.
7. 1-1.5 чайной ложки зиры
8. Соль по вкусу.
9. Зеленый лук для украшения готового блюда

Для лапши:

1. 300 граммов муки высшего сорта
2. 2-3 куриных яйца
3. 2 небольшие щепотки соли.

Сначала займемся тестом для лапши. Пропорции муки по отношению к другим компонентам угра-палова лучше всего вычислять, исходя из количества мяса (и косточек). На полкило мяса (и косточек) вполне достаточно примерно 300 граммов муки, не считая муки для подсыпки. Разумеется, если удваивается количество мяса, то удваивается и количество муки. Тесто желательно замесить только на сырых куриных яйцах – в количестве двух-трех штук. И только в крайнем случае, если оно получится чрезвычайно крутым, можно добавить немного теплой воды. Муку перед замесом посолим парой щепоток соли и разобьем в нее яйца.

Тесто нужно вымесить очень тщательно, обминая его от середины к краям, расплющивая в лепешку и собирая края конвертом к середине, неоднократно это повторяя. От качества вымешивания теста зависят (в будущем) и качества лапши, прежде всего вкусовые.

Вымешанное тесто скатаем в шар, накроем салфеткой или пленкой и оставим в холодильнике на 15-20 минут, чтобы тесто расстоялось.

После расстойки раскатаем тесто в тонкий «блин» - в 2-3 мм толщиной и оставим его на некоторое время подсохнуть.

Затем нарежем блин на полоски – в 4-5 см шириной, чуть присыпав полоски мукой, чтобы при нарезании будущая лапша не слипалась.

Полоски уложим друг на друга и начнет нарезку лапши – так, чтобы она была толщиной примерно в спичку. Я советую, если нет серьезных навыков обращения с домашней лапшой, не нарезать сразу более двух-трех полосок. При нарезке лапшу следует тут же отбрасывать в сторону, на рабочий стол, чуть ее «взлохматив», чтобы лапша не склеивалась.

Нарезанную лапшу переложим на противень и ненадолго поставим противень в разогретую до 100 градусов духовку. Лапша должна подвялиться, то есть как бы высохнуть, но сохранить гибкость. Эта процедура опять-таки направлена на то, чтобы лапша не склеивалась, когда будет вариться в зирваке.

Покончив с лапшой, займемся заготовками, то есть, нарезкой мяса и овощей – как это обычно делается для плова. Отдельно положим на блюдо разрубленные косточки. Мякоть порежем небольшими, как для гуляша, кусочками. Морковь порежем тонкой соломкой. Лук – тонкими кольцами или полукольцами. Желающие добавить в угра-палов головку чеснока и стручковый перец, снимают с чеснока шкурку и проверяют целостность перечного стручка.

Начинаем готовить зирвак – практически так же, как его готовят для плова, правда, с небольшими нюансами.

Для начала хорошо прогреваем казан, котел или любую другую подходящую для приготовления плова посуду. Эта операция (в числе других) важна, чтобы избежать пригорания мяса и овощей после закладки лапши.

В разогретый казан наливаем не более 100 граммов растительного масла, памятуя о том, что лапша, в отличие от риса, практически не вбирает жир. Поэтому с количеством масла нужно проявлять осторожность.

Масло так же хорошо прогреваем – до треска соли, если бросить в масло несколько крупинок.

Затем добавим несколько кусочков сала (в целом граммов 50, не больше) желательно курдючного – исключительно для аромата , вытопим из сала жир, шкварки удалим.

Затем начнем обжаривать косточки – до хорошего, практически коричневого румянца. Вообще же косточки для любого зирвака и независимо от того, какой вы вид плова готовите, - желательны всегда. Они, как и косточки для бульонов и супов, во многом формируют вкусовые качества будущего соуса, коим, в принципе, является зирвак, а хорошая их обжарка формирует еще и приятный цвет блюда.

При обжарке косточек добавим совсем немного соли и щепотку зиры.

На обжаренные косточки добавим тонко нарезанный лук и, помешивая, обжарим его до чуть золотистого цвета.

Теперь – очередь мяса. Как и для плова, обжариваем его слегка – не нужно превращать мясо в «угольки».

Вслед за мясом обжарим морковь. Тоже слегка – чтобы она только смягчилась, проявляя аккуратность при перемешивании, чтобы не «травмировать» морковь.

Теперь сбавляем под посудой температуру до умеренных значений и осторожно вливаем воду – желательно кипяток, если блюдо готовится не на костре. Вновь памятуем о том, что в готовый зирвак мы будем добавлять не рис, а лапшу и что у лапши, скажем так, отличные от риса свойства, воду она вбирает гораздо меньше. Поэтому исходной жидкости для зирвака должно быть меньше – четко по уровню мяса и овощей.

Варим зирвак при умеренной температуре и слабом, но равномерном кипении 25-30 минут, заложив сразу чеснок и стручковый перец, если они используются. По мере выкипания зирвака добавим немного кипятка в самом конце вари, чтобы количество жидкости оставалось на первоначальном уровне.

Снимем пробу на соль – непосредственно перед закладкой лапши. В отличие от пловного, этот зирвак должен быть слабо соленым, с учетом того, что тесто для лапши мы уже немного посолили. Это очень важный момент: угра-палов, без учета особенностей лапши, очень легко пересолить. То есть – испортить.

Прежде чем заложить лапшу в готовый зирвак, вынем из зирвака косточки, чеснок и стручковый перец. На данном этапе они будут только мешаться. Увеличим под казаном температуру – до значения выше умеренной и положим лапшу. Ее следует варить практически до полной готовности, то есть состояния аль-денте, постоянно и очень аккуратно перемешивая в процессе варки, стараясь не поднимать на поверхность мясо и овощи. То есть лапша должна свариться равномерно. По мере убывания жидкости уменьшаем температуру под котлом. Если зирвак выкипел до того, как сварилась лапша, добавляем совсем немного кипятка.

Убедившись, что лапша сварилась до состояния аль-денте и зирвак практически выкипел, соберем лапшу горкой, добавим, рассыпав по лапше, чайную ложку (или полторы) зиры, сверху уложим вынутые косточки, чеснок и перец. Угра-палов плотно закроем крышкой, стыки крышки проложим чистым полотенцем или салфеткой, выключим конфорку (при приготовлении на костре удалим все угли) и оставим блюдо на упревание – на 20-25 минут, чтобы до окончательной готовности оно доходило за счет своего тепла.

Готовый угра-палов подается так же, как и обычный плов – на большом блюде. Перед тем как его подать, из казана вынимают косточки, чеснок и перец. Лапшу тщательно перемешивают с мясом и овощами и выкладывают на блюдо горкой. Сверху – косточки, чеснок и перец. И – побольше мелко нарубленного зеленого лука.

Всё очень просто:!

Софи, или Раздельный плов из откидного риса по-бухарски

Хоть и говорят, что один и тот же плов у разных плововаров получается разным (и это правда, как правда и то, что один и тот же плов даже у одного плововараотличается по вкусу), сам плов ценен и велик разнообразием. Благо, он присутствует в кулинарных культурах разных народов и многолик в своих ипостасях. Попробуйте сделать плов-софи - раздельный плов из откидного риса по-бухарски - в котором нет ни одного жареного компонента и процесс жарки отсутствует как таковой. Это отнюдь не делает софи менее вкусным, чем его жаренные "собратья". Еще бы, ведь софи относится к категории свадебных узбекских пловов, а на свадьбах не принято ударять в грязь лицом!

Набор продуктов для софи -обычный, так сказать, стандарт узбекских пловов: на полкило риса (если берется полкило) - полкило баранины, желательно с косточкой, полкило моркови, пара луковиц, 200 граммов растительного масла (не для жарки!), пара щепоток зиры, соль по вкусу, по желанию - головка чеснока и стручковый перец. Вот и вся, как говорится, история. Правда, в дальнейшем при приготовлении софи, нужны навыки приготовления обычного плова, ибо софи очень чувствителен ко всякого рода нюансам, которые нарабатываются практикой. При их учете вы приготовите отличный и, можно сказать, диетический плов. Раздельный способ приготовления софи позволяет, к тому же, начать его "сооружение", допустим, сегодня, а завершить - хоть послезавтра.

Мясо для софи отварим большими кусками. Если используется только мякоть, желательно добавить пару косточек - они бульону не помешают. Воды нужно наливать немного, чтобы бульон получился насыщенный и в меру жирный. Он потом пригодится.

Пока бульон варится (или "собирается" вариться), сварим до полуготовности рис. Причем - в том же казане, где потом будет готовиться плов. Способ варки обычный для такого количества риса - в большом объеме хорошо подсоленной воды при хорошем кипении.

Нюанс: Рис нужно промыть очень хорошо, в нескольких водах, чтобы не было никакой мути. Но прежде ему хорошо бы отмокнуть пару часов в теплой воде. Это обеспечит рису рассыпчатость в последующем.

Полуготовый (с жесткой сердцевинкой на укус) рис откидываем на дуршлаг, чтобы стекла вода, и быстро перекладываем на большое блюдо.

Нюанс: Рису нужно обеспечить условия для правильного остывания, иначе, горячий, он продолжит "дозревание". Поэтому на блюде его разравнивают и время от времени аккуратно переворачивают шумовкой - для "вентиляции".

Варка бульона тоже требует внимания - со снятием пенки и тд. Если используются чеснок и перец, их желательно довести до готовности в самом бульоне, заложив после снятия пены.

Нюанс: Перед окончанием варки мяса (до полной готовности), бульон заправим солью, делая его солоннее, нежели бульоны, скажем, для супов. Не забудем о том, что бульону в последующем придется сыграть роль зирвака - то есть соуса, которым напитывается рис. В нашем случае, правда, рис будет созревать на концентрированных парах бульона и сока овощей.

Пока варится мясо и бульон, можно неспеша нарезать лук и морковь. Лук - тонкими полукольцами, морковь - соломкой.

Нюанс: Хотите, чтобы в последующем лук практически растворился в плове? Тогда режьте его очень тонко.

Итак, мясо и бульон сварены (если использованы чеснок и перец, их нужно переложить на отдельную тарелку). Полуготовый рис остыл и подсох. Овощи нарезаны.Можно приступать непосредственно к приготовлению плова. На дно холодного казана положим отваренное мясо.

Мясо засыпем ровным слоем лука, а лук - слоем моркови.

На выровненный слой моркови понемного начнем вливать процеженный бульон - столько, чтобы он едва достиг (от

донышка посуды) морковного слоя. При том количестве риса, который использован (полкило) бульона понадобилось чуть меньше литра.

Нюанс: С количеством бульона нужно проявлять осторожность, учитывая, что при последующем тушении овощи "осядут". "Лишний" бульон нам совершенно ни к чему. Это еще раз к вопросу о количестве воды при варке мяса и важности насыщенности бульона.

Казан поставим на конфорку с высокой температурой, доведем бульон до кипения и ослабим температуру, чтобы кипение было слабым, но равномерным.

Время тушения овощей (с мясом) при очень умеренном, даже слабом, кипении - 15-20 мин.

Нюанс: Время от времени, пока зирвак варится, морковь следует приминать шумовкой, чтобы морковь оседала и как бы "купалась" в бульоне".

За несколько минут до окончания тушения овощей в отдельной подходящей посуде следует сильно разогреть примерно 200 граммов растительного масла. Не возбраняется и даже приветствуется добавление в масло нескольких капель кунжутного масла. Если есть желание ароматизировать масло курдючным салом, можно обжарить в нем несколько кусочков, но только несколько, курдюка.

Подготовленный рис укладываем поверх затушившихся овощей, но только после того как снята проба с бульона - на количество соли. Бульон, как говорилось выше, должен быть слегка пересоленым.

На уложенный ровным слоем рис рассыпаем две-три щепотки зиры. Поверхность риса равномерно проливаем сильно разогретым маслом.

Если использовались чеснок и стручковый перец, их можно положить поверх рисового слоя перед закрытием крышки

Особенность дальнейшей доводки софи до полной готовности заключается в следующем. Как только рис уложен и пролит маслом, через поверхность риса протыкается (деревянной лучиной или рукояткой деревянной ложки) несколько лунок до дна казана. Затем плов накрывается крышкой и минут 5-7 держится на довольно высокой температуре под казаном. Затем температуру слудет убавить до минимума или вовсе выключить конфорку и оставить плов на упревании на 20-25 мин.

Перед тем как плов выложить на блюдо, нужно достать куски мяса и нарезать их на кусочки - как для обычного плова. Затем тщательно перемешать рис с овощами, выложить его на блюдо, слегка разровнять, сверху положить нарезанное мясо, чеснок и перец.

Плов с вишней и цыпленком

Вот что такое вишня, друзья мои? Попробуйте на мгновение зажмурить глаза и представить вишню. Разве не возникнет из глубин вашей памяти или воображения запыленная июльская листва, сквозь которую проглядывают бордовые ягоды? Самые доступные ягоды детства, с привкусом детства или, скажем так, с привкусом детского лета. Понимаю: это хоть и щемящая из-за невозвратности, но всего лишь «лирика», нынче приглушенная естественной сменой приоритетов. Поэтому знаете что… давайте снимем эту приглушенность приоритетами и приготовим плов, самый настоящий плов, но – с вишней. Пусть вас не пугает и не настораживает столь странное, на первый взгляд, сочетание кисло-сладкой ягоды с рисом, жиром, мясом и овощами, из которых состоит практически каждый плов. В обширной «пловной» кулинарии таким сочетаниям несть числа, и с участием вишни, кстати. Мы всего лишь, дорогие друзья, внесем свои небольшие технологические коррективы в персидскую, например, разновидность такого плова, перебросив своеобразный мостик между разными кулинарными культурами и получив в итоге великолепное по краскам, аромату и вкусу блюдо.

А для этого (из расчета на 3-4 сотрапезников) нам понадобится:

1. Цыпленок граммов на 700-800
2. Полкило спелой вишни
3. Полкило длиннозерного риса (у меня использована девзира, но это абсолютно непринципиально)
4. Две средние луковицы
5. Две средние моркови
6. Головка чеснока
7. Стручок острого перца (по желанию)
8. 150-200 граммов растительного масла
9. Столовая ложка сахарного песка
10. Чайная ложка зиры, соль по вкусу.

Первым делом зальем теплой водой рис и, не промывая его, оставим в воде часа на два.

Вишню, с которой удалены плодоножки промоем и удалим косточки. Способов удаления немало, если нет специального приспособления. Я воспользовался сначала вилкой, а затем удалил косточки по обычному «народному» способу (когда приходится работать с ведрами этой ягоды), чуть разрывая большими пальцами верхушку ягоды, где прежде была плодоножка, и без проблем извлекая косточку. Самое главное – поменьше травмировать саму ягоду.

Очищенную от косточек вишню пересыпаем в подходящую кастрюльку, засыпаем столовой ложкой сахарного песка, перемешиваем и ставим на огонь.

Варим (на выделившемся соке, помешивая) не более 10 минут и отставляем в сторону.

Далее занимаемся птицей и овощами. У цыпленка отрезаем бедрышки, затем – крылья, чтобы, собственно остался только хлуп (как называл куриную тушку герой сказки Льва Толстого). Хлуп разделываем следующим образом: срезаем, собственно позвоночную часть, с килевой снимаем аккуратно филе, разделав его на две части. С конечностями поступаем так: голени отделяем от бедрышек, кончики крыльев отрезаем и выбрасываем, сами же крылья так же делим пополам.

Луковицы очищаем и нарезаем тонкими кольцами. Очищенную морковь режем на толстые пластины, затем вдоль – толстой соломкой, затем соломку нареаем поперек на небольшие кубики.

С головки чеснока удаляем корневище и снимаем шкурку, обнажив зубцы.

Этот плов, как и большинство других пловов, лучше всего готовить в казане. Итак, очень хорошо разогреваем 150-200 граммов растительного масла. Опускаем в масло спинку цыпленка и освобожденный от филе киль. Очень хорошо, переворачивая куски шумовкой, обжариваем – до прочной золотистой корочки. Обжарив, выкладываем спинку и киль на отдельную тарелку – они нам еще очень понадобятся.

Затем в то же масло опускаем кусочки цыпленка – располовиненное филе, ножки, голени и крылья. В процессе обжарки чуть солим (но только чуть) и посыпаем щепоткой зиры. Обжариваем щядаще – до легкой золотистой корочки.

А теперь внимание! Если используется бройлерный цыпленок, обжаренные кусочки вынимаем и также выкладываем на отдельную тарелку. Не сделав этого и начав формировать зирвак на очень нежном цыплячьем мясе, мы его разварим в дым,

а нам этого не нужно. Если же используется цыпленок, выросший в домашних условиях, на травке и зерне, мясо которого гораздо жестче, оставляем кусочки в казане и добавляем лук и морковь одновременно.

Обжарив лук и морковь (лук должен принять тот же нежный золотистый оттенок), вливаем в казан горячую воду – стакана три. Доводим до кипения и возвращаем в казан ранее обжаренную спинку и киль. Вновь доводим до кипения и укладываем головку чеснока и стручковый перец, целостность которого должна быть стопроцентная. Чуть подсаливаем зирвак и оставляем его медленно кипеть на 40 минут. За это время промываем рис, стараясь обращаться с ним очень осторожно, чтобы не ломать зерно, и тщательно перебираем, удаляя камешки, если они есть, и прочий мусор.

После того как зирвак поварился указанное время, вынимаем из него киль и спинку. С этими частями хлупа вы можете далее обращаться по своему усмотрению, в плове им больше делать нечего. Если использовался домашний, небройлерный цыпленок, вынимаем из зирвака и сварившиеся ножки, крылья и филе – но на отдельную тарелку. Не забываем выложить на ту же тарелку сварившиеся головку чеснока и стручок острого перца.

Освободив, таким образом, зирвак, добавляем в него сваренную вишню с сиропом. Перемешиваем вишню с овощами, доводим до кипения и снимаем с зирвака пробу. На вкус он должен быть кисло-сладко-солено-пряным.

Чуть усиливаем соль, дабы зирвак был немного пересоленным, увеличиваем под казаном температуру и

укладываем в зирвак ровным слоем рис.

Пока соус впитывается в рис, стараемся поддерживать под казаном температуру между умеренной и сильной, но так, чтобы на донышке казана ничего не пригорело. Времяя от времени, пока варится рис, раздвигаем его шумовкой, как бы добираясь до донышка, чтобы туда проникала влага. Если окажется, что влаги практически не осталось, а рис еще жестковатый, добавляем в казан кипяток, не забывая регулировать температуру под посудой. Словом, совершаем все необходимые манипуляции необходимы для того, чтобы довести рис практически до полной готовности, но и не «переувлажнить» его.

Готовый рис собираем горкой, посыпаем рис оставшейся зирой, поверх выкладывам кусочки цыпленка, головку чеснока и стручок острого перца

Плотно закрываем казан подходящей эмалированной посудой или крышкой.

Следующие 20-25 минут рис должен упревать за счет остаточной температуры, будучи плотно прикрытым. Обычно, если плов готовится на костре, я выгребаю из-под казана угли. Если на газовой плите, даю после закрытия казана крышкой,

постоять ему на минимальном огне минут 5-7, затем выключаю конфорку. На электроплите на самой минимальной температуре можно держать казан в течение всего времени упревания риса.

Прежду чем подать готовый плов, советую филе разделать не небольшие кусочки.

Далее горкой выложить рис, положить поверх риса куски цыпленка, нарезанное филе чеснок и острый перец. Примерно вот так:

Плов без… мяса и овощей

Ведическая кулинария, к которой, дорогие друзья, мы уже несколько раз обращались, интересна, конечно, не только приемами приготовления тех или иных блюд, но, порою, очень интересным сочетанием продуктов, которые умозрительно сложно соединить под крышкой одной "кастрюли". Не торопитесь, скептически махнув рукой, заметить: "Мало ли кто что-то с чем-то соединяет". Повторюсь: многие наши кулинарные отрицания очень умозрительны - вплоть до отрицания картофеля в сборной мясной солянке. Чтобы лучше разобраться, "то" это или не "то" нужно пробовать. И, уж поверьте мне на слово: если речь не идет о каком-либо экспромтном эксперименте, результат которого может быть непредсказуемым по вкусовому восприятию, правильно приготовленное необычное блюдо, как правило, получает постоянную прописку в нашем рационе. Особенно, если речь идет о блюде, вернее - сочетаниях, являющихся классикой кулинарной культуры, которую, понятное дело, глупо раскладывать по географическим "ячейкам".

Давайте-ка сегодня сделаем… плов. Да-да, именно плов, поскольку название этого блюда на хинди так и звучит - чанна пулау. Этот плов интересен тем, что он готовится без мяса и каких-либо овощей. Что и неудивительно (по части мяса), поскольку в классической индийской кулинарии не используются продукты животного происхождения. Исключение составляют только ***молочные продукты***. Но отсутствие мяса не делает чанна пулау менее вкусным, менее ароматным и менее питательным. Я бы даже сказал, что по перечисленным качествам он не уступает "плову обыкновенному", а в чем-то и превосходит его. Впрочем, попробуйте оценить это сами.

Берем (на 4 порции):

1.Полкило длиннозерного риса (предпочтительнее сорт "басмати").

2.Полстакана сухого нута (турецкий горошек).

3.Две столовые ложки необжаренных орехов-кешью.

4.Две столовые ложки необжаренного миндаля.

5.Полстакана изюма (черного).

6.Столовую ложку тертого имбирного корня.

7.Чайную ложку молотой куркумы.

8.Несколько веточек зеленого базилика и мяты.

9.Шесть столовых ложек топленого масла (как вариант для стопроцентных вегетарианцев - столько же растительного)

10.Несколько колечек свежего острого перца.
11. Полчайной ложки кумина (зиры).
12.Соль по вкусу.

Рис и нут на ночь заливаем холодной водой в отдельных мисках. Перед тем как приступить к приготовлению плова, отвариваем нут в слегка подсоленой воде (это может занять и 20 минут, и 40 в зависимости от сорта нута и условий его хранения. Главное, чтобы после варки он не был жестким. Допускается замена "натурального" нута консервированным - 250 граммов).

Первым делом нарезаем произвольными кусочками орехи.

Затем либо в котелке, либо в казане, стальной кастрюле или воке растапливаем и разогреваем шесть столовых ложек топленого масла (как вариант - растительного). Поддерживая под посудой умеренную температуру, сначала обжариваем кусочки орехов.

Доведя их до румяного "состояния", вынимаем и перекладываем до поры до времени на отдельную тарелку, не заботясь о том, что в масле остались мелкие кусочки. Немного усиливаем температуру и опускаем в масло отваренный нут, полстакана промытого изюма, несколько колечек жгучего перца, полчайной ложки кумина (зиры), столовую ложку тертого имбиря и щепотку соли.

Перемешиваем и обжариваем не более пяти минут. Теперь следует очередь риса. Я рекомендую подготовить его заранее, чтобы не отвлекаться на манипуляции с ним. Для этого с риса нужно слить воду, которую мы залили с вечера, ополоснуть его, поместив, допустим, в дуршлаг, и очень аккуратно просушить матерчатой салфеткой.

Как только нут с изюмом слегка обжарятся, можно добавить рис и перемешать его так, чтобы он впитал масло. На это тоже потребуется не менее 5 минут.

Наконец, вливаем холодную воду - столько, чтобы она примерно на сантиметр была выше поверхности риса и нута. Тут же добавляем мелко порубленные листья базилика и мяты, а также чайную ложку куркумы.

Как только вода вскипит, регулируем температуру под посудой так, чтобы кипение было ровным и несильным. Одновременно пробуем на соль и при необходимости добавляем

ее по вкусу ("бульон" должен быть чуточку пересоленным, учитывая способность риса впитывать соль).

Этот плов спокойно можно перемешивать в ходе варки риса. Главное - делать это очень аккуратно, чтобы не ломать рисинки и следить за тем, чтобы рис варился равномерно. Как только рис практически полностью впитает воду, нужно будет проверить его готовность. Если покажется жестковатым, нужно влить еще немного кипятка. Однако до совсем уж разваренного состояния доводить его не следует. Если же рис готов, можно шумовкой разровнять поверхность плова и всыпать ранее обжаренные орехи.

Теперь плов нужно плотно закрыть подходящей крышкой...

...снизить температуру под посудой до возможного минимума и оставить рис на упревании минут на 20.

По прошествии этого времени, выключить конфорку или отставить посуду с пловом в сторону, дав постоять плову еще минут 5. После этого крышку можно поднять, блюдо перемешать и, выложив на большую тарелку, подать на стол. Вот так:

Бахш, или Одно из лучших дополнений к шашлыку

Впервые я готовил **бахш**, находясь в гостях у Сталика. Он занимался шашлыком. "А ты, - говорит мне, - занимайся бахшем", благо все компоненты этого блюда были уже подготовлены. Как плововар, который хоть немного в этом деле понимает, скорее невольно, нежели намеренно, я обратил внимание на рис. Это был басмати очень хорошего качества. А потому, даже готовя бахш впервые, можно было не опасаться за результат. Ибо, хотя об этом было не раз говорено, качество риса в любом плове играет ключевую роль.

Рис и только рис делает ***плов - пловом***. Не в смысле всяческих общих слов, типа аутентичности, подлинности, исконности и прочей "теории", которую на хлеб не намажешь. А в смысле блюда, которое не стыдно поставить на стол. Которое сообщит вашим гостям, что да, это плов. И которое подтвердит, что вы умеете его готовить. В иных случаях, когда недостатки риса пытаются компенсировать обилием мяса, фокусами с ароматизацией жиров, фруктами, овощами, специями и ещё черт-те чем, чуда, поверьте, не случится. И если раз и навсегда не проникнуться пониманием, что в плове рис - голова (в плове, который готовится из риса), что в этом блюде его вкусовые качества раскрываются с особой, порою неожиданной силой, чуда, увы, не случится никогда.

Бахш - один из удивительных видов плова, в котором, если уж речь пошла о рисе, всё сказанное мною выше, проверено многовековой практикой. Он очень аскетичен по набору продуктов, что говорит с одной стороны о небогатом выборе наших предков, но с другой - об их невероятной изобретательности, заставляющей верить легенде о каше из топора.

Оцените набор компонентов (из расчета на полкило риса и с учетом, что бахш в качестве дополнительного блюда будет подаваться к люля-кебабу или шашлыку на несколько персон):

1. Граммов 150 растительного масла. Любого. Но если вы уважаете себя и своих гостей, то - лучшего.

2. Две луковицы. (Их либо мелко порезать, либо нарезать тонкими кольцами)

3. Полстакана сухого нута, вымоченного в подсоленной воде в течение 10-12 часов с добавлением половины чайной ложки

питьевой соды, с последующим тщательным промыванием гороха в проточной воде

4. Огромный пучок свежей кинзы, граммов на 150-200 (кинзу следует произвольно нарубить)

5. Собственно, рис. И, понятно, не абы какой из ближайшего ларька (у меня использована дев-зира с московского рынка). Рис следует вымыть, перебрать и замочить в подсоленной воде за несколько часов до приготовления бахша.

6. Соль по вкусу, свежемолотый черный перец по вкусу, две-три щепотки зиры (по желанию 1-2 стручка острого перца).

Как видите, ни мяса, ни курдючного сала здесь нет, хотя существуют разновидности бахша, в которых используют мелко нарубленный бараний или говяжий ливер. Очевидно, эти разновидности были придуманы в лучшие для наших предков времена.

Бахш, как и прочие виды плова, начинается с прогрева казана и масла. Правда, здесь есть нюанс, расходящийся с технологией приготовления других пловов. Масло нужно греть умеренно, ни в коем случае его не перегревая, иначе лук (а именно он здесь идет в казан первым номером), обуглится до того, как вы успеете что либо сделать. Умеренно разогретое масло позволит обжарить лук, при его постепенном перемешивании, без суеты и до необходимой кондиции - золотистого цвета. Для аскетичного набора продуктов это очень важно - этот этап определяет качество

будущего зирвака (соуса).

Кстати, если вы готовите бахш, как дополнение к шашлыку, можно разжигать мангал мелкими лучинками и положить на лучинки уголь.

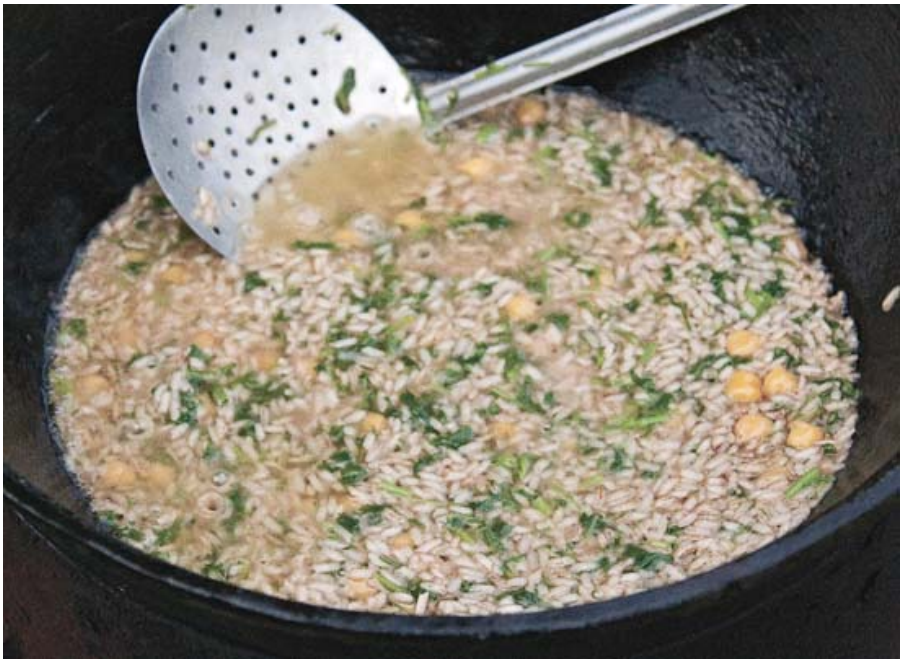
Лук готов, самое время заложить размоченный нут...

... и следом залить содержимое казана теплой водой.

Учитывая то, что нуту нужно повариться хотя бы полчаса, то есть практически до полной готовности (иногда требуется больше времени), воду следует заливать с запасом, то есть с оглядкой на выпаривание влаги. На полкило девзиры воды понадобится около полутора литров. Для других сортов риса - может, больше, может, меньше. Главное, чтобы влага потом не оказалась избыточной, хотя и этот недостаток можно исправить, если бахш готовится на костре. Регулируем температуру под казаном так, чтобы первоначальное бурное кипение зирвака быстрее успокоилось и перешло в кипение неспешное и равномерное. Любители острого перца могут на этом этапе заложить требуемое количество перечных стручков.

Итак, нут почти готов, самое время положить мелко нарубленную кинзу. Эта "травка", в сущности, определяет своеобразие бахша и дает ключ к пониманию того, как на вегетарианских, в общем, компонентах делается полноценный по вкусовой палитре плов. Здесь пусть не смущает то обстоятельство, что кинза, вопреки классическим правилам закладки зелени практически в любое блюдо, добавляется не в конце, а чуть ли не в середине процесса приготовления. Потому что нам важно, чтобы не столько раскрылся аромат кинзы, сколько зирвак наполнился её вкусом. Нужно дать покипеть кинзе минут 20, затем посолить зирвак и окончательно выправить его на соль еще минут через пять. Но так, чтобы по вкусу зирвак был немного пересоленым.

Самое время закладывать рис, который превариительно был промыт, очищен и хотя бы два-три часа простоял в слегка подсоленной воде (перечныйстручок, если он использовался, лучше на время удалить, чтобы не мешался). Говорят, что рис, после его закладки в зирвак, не следует перемешивать с другими компонентами. Я этого правила придерживаюсь не всегда, особенно если речь идет о небольших объемах плова. Не придерживался я его и на этот раз. И ничего катастрофического не произошло. Игнорирование правил позволяет пробираться шумовкой до донышка казана и как бы оценивать реальную температуру под казаном. Это некая связь с огнём, позволяющая, в случае чего, укрощать его оптимально. Так, чтобы ничто и никогда не пригорало.



Вот теперь почти сварившийся рис можно собрать в горку, вернуть перечный стручок, если он использовался, добавить растертой зиры и свежемолотого черного перца по вкусу. Затем накрыть горку подходящей эмалированной миской, поверх миски - крышкой и, если бахш готовится на костре, - убрать из-под казана всё до малейшего уголька. Минимум 25 минут рис должен упревать до полной готовности и подачи бахша на стол. (Тонкости и нюансы работы с рисом можно посмотреть в рецепте ферганского плова)

Тем временем можно заняться шашлыками. Первым номером у меня идет люля-кебаб. С ним я обнаглел настолько, что мясо и сало не рублю вручную, а пропускаю через примитивную китайскую мясорубку. А вот лук рубить приходится ножом. И ничего, люля с шампуров не слетает. Почему - об этом я подробно писал в заметках ***"Люля-кебаб для неискушенных опытом".***

Вторым номером - шашлык из куриных крылышек. Экспериментальный. Эксперимент заключался во вмешательстве в маринад на заключительном этапе маринования мяса. Результаты мне понравились, но об этом я подробнее расскажу позже.

А пока - бахш, который поспевает к моменту готовности шашлыков. И - очень хорош с ними. Хотя, честно говоря, он хорош и без них:)

Шавля

Как-то так случилось, что шавля, которую язык не поворачивается назвать «кашей», до сих пор остается в тени, ***отбрасываемой пловом***. Да, шавля, конечно, не плов. Как, впрочем, и плов – далеко не шавля. Это совершенно самостоятельное, несмотря на практически одинаковые с пловом продукты и технологию приготовления, блюдо. От грамотно приготовленной шавли трудно оторваться. А ее фактура, насыщенность и вкус создают тот самый удивительный баланс, который мы называем так: «под хорошую закуску много и хорошо пьется». И вот еще чем хороша шавля – ее приготовить гораздо проще, чем плов, она терпима к технологическим ошибкам, качеству риса, способам нарезки продуктов и прочему. И вместе с тем шавля спокойно конкурирует с пловом на праздничном столе. Рекомендую. Особенно восточно-ферганскую версию шавли, с толикой мелко нарезанной картошки, которая фактически растворяется в зирваке.

Продукты нарезаем и загодя заготавливаем, как для плова в следующих количествах и следующим способом (в расчете на 3-4 человека):

1. 250-300 граммов круглозернистого риса, у которого должна быть полупрозрачная фактура, чтобы он не разваливался. Рис промоем и сразу зальем теплой подсоленной водой, пока нарезаются другие продукты.

2. Примерно полкило баранины на кости (если нет баранины, вполне сгодится постная свинина – закроем глаза на предрассудки). Пара-тройка небольших косточек очень желательна. Косточки во многом формируют вкус зирвака (как, допустим, формируют вкус бульона для борща). Косточки положим отдельно, а мякоть нарежем очень мелко – примерно с ноготь мизинца.

3. Две средние луковицы – тоже порежем мелко.

4. Две-три средние моркови – мелкими кубиками, «в горошек» еще говорят.

5. Половину сладкого перца, желательно красного цвета – небольшими кубиками.

6. Одну среднюю картофелину. Картофель тоже нарезаем мелкими кубиками и оставляем до поры до времени в чашке с водой, чтобы не потемнел.

7. Два-три средних спелых помидора. Помидоры тоже нарежем мелко.

8. Два-три зубца чеснока для ароматизации масла и очищенную от кожуры головку чеснока.

9. Стручок острого перца (по желанию).

10. Полторы-две чайные ложки зиры.

11. Совсем немного (граммов 50) курдючного сала для аромата (можно обойтись без него), мелко нарезанного)

12. Около 100 граммов растительного масла.

13. Соль по вкусу.

Итак, продукты нарезали, они под рукой – приступаем. Сначала хорошо прогреваем казан (или толстостенную стальную кастрюлю) и разогреваем в казане растительное масло. Опускаем в масло мелко нарезанный курдюк и вытапливаем сало.

Шкварки удаляем и кладем в масло два-три раздавленных ножом зубчика чеснока, обжаривая чеснок до светло-коричневого цвета. Чеснок можно заменить луковицей, разрезанной пополам – кому что нравится.

Обжаренный чеснок также удаляем и обжариваем две-три небольшие косточки – до хорошего коричневого «загара».

Теперь очередь за мясом. Перемешиваем его с обжаренными косточками и жарим, помешивая, пока оно слегка не зазолотится. Ни в коем случае мясо нельзя пережаривать – это отрицательно сказывается и на виде и на вкусе готового блюда. Добавляем

щепотку соли и щепотку зиры.

На слегка обжаренное мясо кладем сразу лук, морковь и сладкий перец, перемешиваем и обжариваем, пока лук не станет полупрозрачным.

Теперь можно закладывать мелко нарезанные помидоры. Здесь ситуация такая: если кого-то смущает помидорная кожица,

ее можно снять, перед тем как приступить к нарезке. В Азии этого не делают. Мелко нарезанные помидоры перемешиваем с другими овощами и мясом и обжариваем (а точнее – тушим) продукты, пока сок помидоров практически не выпарится.

Как только этого добьемся, заложим очень мелко нарезанный картофель…

…а вслед за ним вольем в казан воду – горячую или кипяток. Воды должно быть много. Если бы мы готовили плов в указанных пропорциях, хватило бы и пол-литра воды – то есть столько, чтобы ее уровень над поджаркой был не «толще» двух-трех пальцев. Здесь нужно влить не менее литра и «высота» слоя должна быть на ширину ладони. Большого количества воды (в разумных пределах) не следует опасаться, но лучше с ее количеством попасть в точку сразу, нежели потом доливать. Хотя и в этом ничего страшного для шавли нет.

Итак, вода залита, доводим зирвак до слабого кипения, закладываем в него головку чеснока и стручковый перец (по желанию. Стручок должен быть абсолютно целым – иначе вся острота перца перейдет в зирвак). Казан желательно прикрыть крышкой и дать повариться зирваку минимум 40 минут – при очень слабом кипении. Картофель за время полного формирования зирвака должен развариться в дым и фактически «исчезнуть».

По прошествии того минимума указанного времени снимем с зирвака пробу. Сначала доведем до нормы соль. Если зирвак покажется слегка кисловатым (помидоры бывают разные), выправим кислоту парой щепоток сахарного песка. По достижении нужного вкусового баланса еще слегка посолим зирвак – он должен на вкус быть чуть пересоленным. После этого

сольем с риса воду и положим его в зирвак, предварительно подняв температуру под казаном и удалив на отдельную тарелку стручок перца и головку чеснока.

В шавле можно и даже нужно перемешивать рис с овощами и мясом. Делаем это аккуратно, время от времени, давая рису свариться равномерно. В отличие от плова, в котором рис перед постановкой на упревание может быть слегка жестковат, в шавле нужно дождаться, чтобы он сварился полностью. Как только рис сварится, обратим внимание на количество оставшейся жидкости (зирвака). Если ее практически нет или очень мало, добавим кипятка. То есть, в отличие от плова, когда на заключительном этапе в рисе (точнее - вокруг риса) почти не остается влаги, рис для шавли должен слегка «купаться» в соусе.

Вот теперь можно добавить зиру, равномерно распределив ее по поверхности риса, перемешать и вернуть в казан отложенную головку чеснока и острый перец. И - ставить рис на упревание, плотно закрыв казан крышкой на 20-25 минут и оставив под ним минимальную температуру минут на 10.

Подают шавлю по-разному – иногда как плов, на большой тарелке, положив сверху чеснок и острый перец, иногда – в порционных глубоких чашках. Но это не столь важно в данном случае. Куда важнее фактура (или текстура) правильной шавли - кашеобразная, если иметь в виду не рассыпчатые каши. Вот такая:

Рассыпчатый машкичири

На всё про всё (блюдо рассчитано на пять-шесть человек) я взял:

1.Пять шесть кусочков бараньей корейки (примерно полкило).
2.Граммов 100 курдючного сала
3.150 граммов растительного масла
4. Две средние луковицы
5.Пять-шесть средних морковок
6.400 граммов маша (маш тщательно перебирается , промывается и замачивается примерно на час)
7.400 граммов риса (дев-зира, тоже перебирается, промывается и замачивается на час))
8. Головку чеснока
9.Пару стручков острого перца
10. Соль, красный молотый перец и зира по вкусу.

Машкичири готовится практически по технологии ферганского плова, но, разумеется, со своими нюансами. В первую очередь это касается разделки мяса и его количества. Полкило мяса (с косточками) на столь "обширное" блюдо может показаться недостаточным (в плов идет больше). Но здесь ставка делается, собственно говоря, на вкусовые качества маша и мясу как бы отводится "вспомогательная" роль. Второе: мясо предварительно не режется на мелкие кусочки, как для большинства видов плова, а обжаривается целиком и нарезается потом - поверх готового блюда. И это тоже, на мой взгляд, призвано подчеркнуть в первую очередь вкус самой "каши". А в остальном начинаем готовку по пловному "пути". То есть сначала кладем в хорошо разогретый казан мелко нарезанное кудючное сало:

Хорошенько (до коричневого "загара") вытапливаем его и вливаем растительное масло. Этот способ позволяет не"гореть" вытопленному салу. Разогреваем комбинацию вытопленного сала и мяса, и укладываем кусочки корейки.

Корейку обжариваем слегка (насколько это возможно при

раскаленном жире) и добавляем нарезанный кольцами лук.

Лук, как и при приготовлении плова, обжаривается до хорошего румяного состояния, и далее следует нарезанная тонкой соломкой морковь (одну морковь можно разрезать пластинами, она красиво выглядит в готовом блюде).

Я предпочитаю сильно не обжаривать морковь. Достаточно того, чтобы она хорошенько обмякла. Теперь, усилив под казаном пламя, добавляем воду. Я использую холодную, как и приготовлении плова, в качестве, так сказать, шоковой терапии для уже заложенных и обжареных продуктов. Воды должно быть много, гораздо больше, чем для плова (я влил не менее 2.5 литра). Позже будет понятно, почему.

Как только зирвак закипит, его можно слегка подсолить и положить очищенную головку чеснока и перцы.

Теперь зирвак должен покипеть при очень умеренной температуре, пока чеснок не сварится. Это происходит в течение

15-20 минут. Как только чеснок сварился, и его, и кусочки корейки, и перцы надобно выловить, положить на отдельную тарелку и до времени отложить в сторону.

Делается это для того, чтобы "ничто не мешало" равномерно развариваться сначала машу, затем - рису. Думаю, становится понятно, почему для формировании зирвака нужно больше воды, чем при готовке плова: в зирваке будет вариться маш, который мы добавим после изъятия из казана корейки, чеснока и перцев

Маш ни в коем случае не следует переваривать, если в последующем мы хотим добиться рассыпчатости блюда. Лучше всего его довести почти до готовности, не забывая в процессе варки время от времени перемешивать зирвак.

Перед тем как заложить рис, окончательно правим зирвак на соль, добиваясь, чтобы он был немного пересоленным, и при соответствующей готовности маша закладываем рис.

Вновь активно перемешиваем содержимое казана, не забывая поддерживать под ним достаточный огонь, и добавляем красного молотого перца по вкусу, пару щепоток растертой зиры. Как только рис полностью впитает соус и практически сварится (небольшая жесткость должна остаться), собираем будущий машкичири горкой, на "вершинку" возвращаем корейку, чеснок и перцы, подходящей палочкой или концом деревянной ложки делаем несколько "проколов" в машкичири, плотно накрываем подходящей крышкой и полностью выгребаем из очага угольки.

Минут 20-25 блюдо стоит, так сказать, "под паром" (на упревании). После этого его можно подавать на стол в большом блюде, предварительно нарезав мясо и уложив его с чесноком и перцами наверх.

Машкичири по-ферганski

Казалось бы, вовек не найти узбека, который бы основной своей национальной и кулинарной гордости – плову – предпочёл иное национальное блюдо. Не скажу за всех узбеков, но среди живущих в Ферганской долине полно таких, кто на первое место поставил бы не плов, а машкичири. Правда, машкичири, приготовленное по местным правилам, поскольку есть несколько разновидностей этого замечательного и праздничного блюда.

Будучи по сути тем же пловом, машкичири всё же от плова отличается – и технологически, и по вкусу. Он не требует такой отточенной техники, какая нужна при приготовлении плова. Основной шарм блюду придаёт маш – мелкие, со спичечную головку, фасолинки зеленого цвета, хотя ботаники именуют маш «золотистой фасолью». И в данном варианте машкичири маш закладывается с рисом в пропорции 1:1, но гораздо раньше риса. Иногда сюда же добавляют горстку белой фасоли особого сорта, хотя это и не принципиально.

Итак, чтобы приготовить машкичири на 5-6 человек, нужно взять:

1. Килограмм баранины, из которой треть будут составлять косточки, две трети – мякоть.
2. 100 граммов курдючного сала.
3. 200-250 граммов растительного масла.
4. 3 средние луковицы
5. 1-2 головки чеснока
6. Килограмм моркови
7. Полкило риса (лучше, если это дев-зира, а про абы какой рис в контексте плова или машкичири мне вообще не хотелось бы говорить)
8. Полкило маша (как он выглядит, я сказал, а торговцы на рынках знают, что это такое)
9. Одну чайную ложку зиры.
10. Любители поострее могут добавить пару стручков жгучего перца.

Прежде чем приступить к приготовлению машкичири, которое осуществляется либо в казане, либо в стальной кастрюле средней высоты, надо замочить в теплой подсоленной воде и рис, и маш – хотя бы на пару часов.

Затем нарезать и подготовить продукты следующим образом (во время готовки, когда надо энергично орудовать шумовкой, этим некогда будет заниматься):

1. Мясо нарезать небольшими, как для гуляша, кусочками. С косточек мясо срезать, но не сильно их оголять и, конечно, не выбрасывать. Сало нарезать небольшими кубиками.

2. Лук порезать очень тонкими кольцами.

3. Морковь нарезать тонкой соломкой. Никаких терок, комбайнов и прочей вспомогательной техники, кроме ножа, не применять. Причем шкурку с моркови не соскабливать, как многие это делают, а только срезать. В нарезанную морковь урожая прошлого года желательно всыпать две чайные ложки сахара и хорошенько все перемешать.

4. У чеснока удалить корневую часть, но так, чтобы головка не распалась на зубчики. Верхнюю часть кожуры снять.

Продукты следует сложить на широкое блюдо, чтобы они были под рукой.

В хорошо разогретый казан (кастрюлю) и нальем указанное количество растительного масла. Как только масло хорошо прогреется, добавим в него кусочки курдючного сала (можно также использовать сало, срезанное с других частей туши).

Оно быстро вытапливается, превращаясь в румяные шкварки, которые надобно снять на отдельную тарелку, чтобы позже, чуть их посолив и присыпав свежим луком, пока они горячие, использовать в качестве закуски под пару рюмок водки. Сняв шкварки, обжарим ровно половину нарезанного лука - до темно-коричневового цвета. Этот прием позволяет ароматизировать само масло.

Обжаренный лук удаляем (тоже, кстати, неплохая промежуточная закуска) и закладываем в казан косточки. Интенсивно их помешивая, жарим до темно-коричневого оттенка.

Затем следует очередь оставшейся половины нарезанного лука. Он жарится с косточками при том же интенсивном помешивании до золотистого цвета.

Теперь очередь за нарезанным кусочками мясом. И вновь интенсивно помешиваем содержимое казана, добиваясь, чтобы мясо поджарилось лишь слегка.

Добавляем морковь, помешивая, чтобы ничто не пригорало.

Как только морковь хорошо осядет (уменьшится в объёме) и станет мягкой, нальём в казан воду (если блюдо готовится на костре – холодную, если на газовой или электрической плите – горячую) – около литра, потому что при необходимости воду можно позже подлить. После закипания зирвака убавим под посудой температуру, положим в зирвак чеснок и стручковый перец и дадим слабо покипеть минут 10. Только потом всыплем в зирвак хорошо промытый и перебранный маш.

Перемешаем маш с зирваком (временно убрав чеснок и перец) и добавим немного соли.

Вернув в зирвак чеснок и перечные стручки, можно теперь минут на 20 перевести дух, посматривая, чтобы кипение соуса было ровным и слабым. Подготовим рис, который нужно сначала промыть, затем тщательно перебрать, чтобы удалить камешки.

Через 20 минут проверяем состояние маша: он должен свариться почти до готовности. Если этого не произошло, варим ещё, корректируя зирвак на соль. Соус на вкус должен быть слегка пересоленным. Как только маш дойдет до оговоренной кондиции, удалим из соуса косточки, а также чеснок и перец на отдельную тарелку, увеличим до максимального значения температуру и, всыпав рис, вновь все хорошенько перемешаем.

Теперь важно контролировать ситуацию над набирающим силу машкичири, чуть убавив огонь и проходя шумовкой вдоль внутренних стенок казана, время от времени не забывая копнуть машкичири у днища.

Как только рис с машем впитают в себя соус, попробуем на жесткость рис. Если нет практически полной готовности риса, добавим немного кипятка, проталкивая его с помощью шумовки вглубь. Если готовность риса обеспечена, щедро посыплем поверхность зирой. Затем сделаем на поверхности машкичири углубление и заложим в него косточки, чеснок и перец.

Соберем машкичири горкой и, убавив температуру до минимума, плотно накроем казан крышкой, проложив её сверху еще и чистым полотенцем.

Теперь машкичири должен постоять минимум минут 20-25 – назовём это, как и при приготовлении плова, процессом упревания риса и маша. Если электрическая или газовая плита не могут обеспечить едва заметной температуры под посудой, конфорки можно отключить вовсе– машкичири дойдет за счет собственной температуры. При костровом приготовлении машкичири из очага нужно будет выгрести всё до последнего уголька.

Выкладывать готовое блюдо следует так. Открыв крышку нужно осторожно достать косточки, чеснок и перец, затем выложить машкичири горкой на большую тарелку, поверх горки пристроить, соответственно косточки перец и чеснок. Шакароб или нарезанная соломкой и слегка посоленная маргиланская редька очень хорошо подходят к этому блюду.

Лагманы

Чузма-лагман (лагман из тянутой лапши)

Мне приходилось делать **лагман с тянутой лапшой (чузмой)** всего несколько раз. Да и то эта лапша получилась раза с третьего, хотя у меня были хорошие учителя. Ибо то состояние теста, когда оно действительно тянется в лапшу, причем, заданного сечения, нужно уметь поймать и почувствовать самому, не говоря уже о набивании руки на процедуре растягивания. Короче говоря, дело это очень непростое, особенно если вы не профессиональный лагманщик. Но, будем надеяться, вам повезет, и вы эти премудрости освоите с первого раза, в отличие от меня. Ибо в тянутой лапше, когда она превращается в лагман, есть две интересные фишки - малосущественная и существенная весьма. Малосущественная - это вкус и консистенция самой лапши. Да, она нежнее лапши резанной, допустим, или лапши фабричного производства. Это определяет и некоторые оттенки ее вкуса. Но этот фактор меркнет перед трудоемкостью изготовления чузмы и восклицать по ее поводу "ах!" и "ох!" я бы, честно говоря, не стал. Поэтому данную фишку считаю малосущественной. Другое дело, что при приготовлении ваджи (подливы для лагмана) используется "бульон", в котором отваривалась чузма. Этот "бульон" - вещь весьма своеобразная. Такого на обычной лапше или "макаронах" не сварить никогда! В хорошей чайхане или в уйгурском доме, где делают просто убойный лагман, вам этот "бульон" непременно подадут в пиале - непосредственно перед подачей лагмана, "горло промочить". И хлебнув его - мутного, горячего, с мелкими бляшками масла, сошедшего с чузмы, и благоухающего ароматом особым образом выделанного теста - вы наверняка подумаете о гармоничности мира, в котором счастье все же существует. Это, вкратце говоря, и есть та самая весьма существенная фишка чузмы. Так что тянуть тесто для лагмана или обойтись чем-нибудь простым - решать вам. Если все же надумаете, начните с небольших объемов. Смешайте полкило муки с парой-тройкой щепоток соли и влейте в муку слегка взбитое яйцо (у меня использовано два яйца, но и муки больше).

Затем влейте полстакана теплой воды и круговыми движениями замесите тесто прямо в миске. Оно будет липнуть к пальцам, оставаясь поначалу вязким. Но не торопитесь добавлять муку. Тесто должно быть очень мягким, а лишняя мука сделает его жестким, огрубит и вся работа пойдет потом насмарку. Проявите терпение и продолжайте обминать тесто прямо над миской и оно постепенно станет податливым.

Как только оно примет менее вязкую и "липучую" консистенцию, можно начинать вымешивать его уже по-настоящему - долго и упорно, на чуть присыпанной мукой рабочей поверхности стола или доски. Вот так - покручивая пласт вокруг оси и обминая:

И вот так: неоднократно расплющивая и складывая конвертиком:

И вот так: собирая тесто в шар и расплющивая шар кулаками:

И вновь повторяя упомянутые процедуры. До тех пор пока вы не устанете и не "устанет" тесто. Вот тогда его можно скатать в шар, шар завернуть в пленку или в матерчатую салфетку и положить в холодильник минимум на час.

Через час разведите в стакане теплой воды по пол чайной ложечки соли и пищевой соды и влейте раствор в просторную миску. Расстоявшееся тесто нужно будет обминать над этой миской, втирая в тесто раствор соли и соды. Делать это тоже нужно будет долго и упорно, а главное - тщательно. Эта процедура придаст тесту "тянучие" свойства и пышность - то, что нам и надо.

После "вминания" в тесто содо-соляного раствора, еще раз его хорошенько разомните и начните растягивать в небольшой длинны жгут. Оно наверняка начнет рваться, если вы вздумаете растягивать тесто на жгут толщиной, допустим, в палец. Так и должно быть - тесто еще не готово. Продолжайте его разминать, растягивать на размах обеих рук, крутить в руках, как скакалку, постукивая этой "скакалкой" по поверхности стола. Тесто будет тянуться и тянуться. Но не торопитесь. Оно не готово в любом случае. Раз за разом собирайте жгут в "докторскую колбасу" и вновь его растягивайте. Собирайте и растягивайте, постукивая им по столу. Наконец, вытянув тесто в равномерный цилиндр толщиной в три сложенных пальца, нащипайте его на примерно одинаковые кусочки - величиной с грецкий орех. Кусочки скатайте в шарики, шарики вытяните в небольшие "сосиски", тщательно смазывая "сосиски" растительным маслом. Учтите: каждую "сосиску" вам предстоит растянуть в чузму - лапшу приемлемого для лагмана сечения - как провод вашей компьютерной мыши, даже тоньше. Но - не сразу. Сразу - так делают только профессиональные лагманщики. А вы взяли заготовку в обе руки, потянули ее за оба конца, чуть потряхивая, следя за тем, чтобы лапша тянулась равномерно, сложили вдвое, поскольку на всю длину лапши размаха рук не хватит.

После "вминания" в тесто содо-соляного раствора, еще раз его

хорошенько разомните и начните растягивать в небольшой длинны жгут. Оно наверняка начнет рваться, если вы вздумаете растягивать тесто на жгут толщиной, допустим, в палец. Так и должно быть - тесто еще не готово. Продолжайте его разминать, растягивать на размах обеих рук, крутить в руках, как скакалку, постукивая этой "скакалкой" по поверхности стола. Тесто будет тянуться и тянуться. Но не торопитесь. Оно не готово в любом случае. Раз за разом собирайте жгут в "докторскую колбасу" и вновь его растягивайте. Собирайте и растягивайте, постукивая им по столу. Наконец, вытянув тесто в равномерный цилиндр толщиной в три сложенных пальца, нащипайте его на примерно одинаковые кусочки - величиной с грецкий орех. Кусочки скатайте в шарики, шарики вытяните в небольшие "сосиски", тщательно смазывая "сосиски" растительным маслом. Учтите: каждую "сосиску" вам предстоит растянуть в чузму - лапшу приемлемого для лагмана сечения - как провод вашей компьютерной мыши, даже тоньше. Но - не сразу. Сразу - так делают только профессиональные лагманщики. А вы взяли заготовку в обе руки, потянули ее за оба конца, чуть потряхивая, следя за тем, чтобы лапша тянулась равномерно, сложили вдвое, поскольку на всю длину лапши размаха рук не хватит.

Опять потянули, потряхивая, чуть покручивая, даже

приударяя о стол. И - ставшую тоньше лапшу сложили вчетверо.

Добившись нужного сечения, весь жгут, обмакивая пальцы в масло, пропускаете через эти самые пальцы, чтобы устранить мелкие дефекты. Если жгут где-то и порвался - не обращайте внимания, зачем вам в лагмане метровой длинны чузма?

Растянутую лапшу откладывайте в сторону, но так, чтобы она не лежала у вас кучей: весь получившийся серпантин лучше так серпантином и уложить. И так поступаем с каждой "сосиской". Эта процедура (по времени) сродни домашней лепке пельменей впрок: чтобы "растянуть" 750 граммов теста, у меня, например, ушло больше двух часов.

Подготовленная чузма отваривается в большой кастрюле, примерно в 3 литрах бурно кипящей и подсоленной воды (на полкило теста). Тут нужно быть очень аккуратным. Чузма погружается в кипяток, кипение затухает, потом начинает разгоняться вновь. Упавшая на дно кастрюли чузма поднимается наверх. Вот как только вся лапша поднялась наверх, ее тут же нужно снимать шумовкой в дуршлаг. Вода, в которой варилась лапша, ни в коем случае не выливается! Лапша в дуршлаге промывается холодной водой, взбрызгивается растительным маслом и перемешивается. Три четверти дела, можно сказать, сделано.

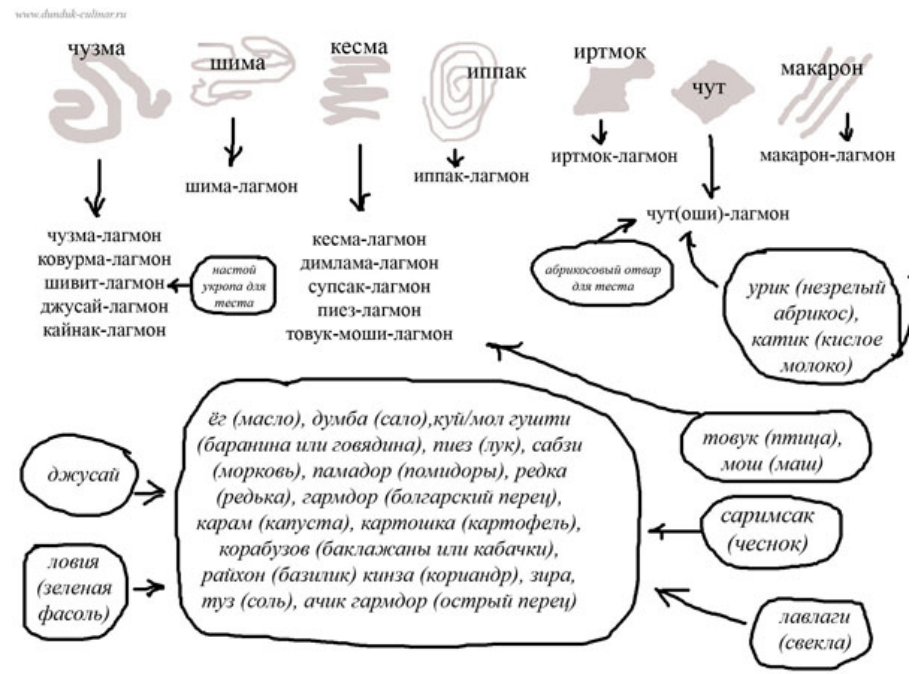
А теперь начнем готовить особую, "акцентированную" ваджу (или подливу) к этой чузме. Даже если вы кулинар малоискушенный, вы приготовите ее запросто. А заодно - уложите наповал (в хорошем, конечно, смысле) ваших гостей. Даже если положите в эту ваджу что-нибудь попроще - резанную, например, лапшу. Но прежде нужно понять несколько важных вещей.

Первое. Вариациям ваджи (или кайлы, или подливы к лагманной лапше, хотя, какая, к шутам, это "подлива"?) несть числа. Какие-то ее варианты призваны оттенить слегка лапшу, какие-то весь центр вкусовой "тяжести" берут на себя, и лапша становится, хоть и важным, но второстепенным компонентом блюда, но основные среднеазиатские варианты ваджи все же занимают золотую серединку между двумя крайностями и тогда, на мой взгляд, блюдо становится наиболее гармоничным.

Второе. Готовить ваджу, в отличие от лапши, довольно просто. Необходимо только понимание двух основных векторов "подливы", по которым и следует "двигаться", работая с продуктами и с самой ваджой. Это вектор цвета, определяющий внешний очень нарядный, цветистый, по-настоящему восточный вид готового блюда, и вектор вкусовых акцентов и в без того разливанном море оттенков и ароматов настоящего лагмана. Помните как называют неудачно сваренный плов? Верно: "кашей с мясом". В случае с лагманом, когда нет понимания упомянутых мною векторов, можно получить что-то подобное. Только это будет называться "супом с лапшой". Думаю, по ходу приготовления предложенной мною ниже "классической"

чайханной ваджи (не по набору продуктов, а по технологии) мы с вами легко поймем и разберем все тонкости "подливы".

И третье - что касается продуктов и способов их нарезки. Да, тут есть какие-то базовые вещи, но в то же время они предполагают тучу вариаций. Хоть и находятся те, кто говорит, что вот без этого или этого - это не лагман, ваджа на самом деле очень демократична в плане того, чтобы что-то положить, а что-то, если этого "что-то" нет в наличии, пропустить. В приведенной ниже схеме я обозначил (только обозначил), какие в основном продукты идут в ход, но и это обозначение не является ни законом, ни правилом, ни даже нормой.



Чтобы убедиться в этом возьмите, как и я, "минимальную корзинку" хорошей ваджи на 4-5 весьма полновесных порций лагмана:

1. Полкило баранины (или молодой говядины) с парой небольших косточек.
2. Две-три средние луковицы
3. Столько же (по весу) моркови
4. Четыре-пять зрелых помидоров
5. 8-10 небольших зубков чеснока
6. Кусочек (граммов 150) капусты
7. 50-70 граммов растительного масла
8. 50 граммов курдючного сала

9. Перечный стручок (по желанию)
10. Несколько стеблей джусая (нет джусая - сгодятся зеленые стебельки чеснока или черемши)
11. Звездочку бадьяна
12. Один средний болгарский перец
13. Щепотку зиры и щепотка молотого кориандра.

Мясо я предлагаю нарезать на чайханский манер - на 3-4 больших куска. Хоть мы и не в чайхане, где мясо вынимают в конце готовки и мелко нарезанное всыпают в отдельные порции лагмана, в такой нарезке мяса и обжарке крупным куском есть своя хитрость - мясо лучше сохраняет собственный вкус.

Лук порежьте тонкими кольцами или полукольцами. Морковь, капусту и болгарский перец - небольшими, с ноготь мизинца, кусочками, причем, морковь режьте потоньше, никаких "кубиков". Помидоры порубите мелко и добавьте к ним мелко порубленный чеснок и сразу перемешайте. Нынешние "зимние" помидоры кисловаты и чтобы хоть как-то исправить этот недостаток, вмешайте в них пару щепоток сахарного песка.

В воке или в казане хорошо разогрейте растительное масло и вытопите в нем мелко нарезанный курдюк - до шкварок.

Удалив шкварки, начинайте обжаривать большие куски мяса и упомянутую мною пару-тройку косточек - одновременно.

Обжаривать мясо и косточки следует до красивой румяной корочки на мясе, - таким образом, начнется формирование цвета ваджи, ее глубокого оттенка (вы заметите изменение цвета масла).

К хорошо обжаренному мясу добавьте лук и обжаривайте его с мясом, пока лук хорошо не зарумянится. И вы еще раз оттените будущую ваджу, особенно если будете жарить при интенсивной (но без крайностей) температуре. На этом этапе нужно добавить пол щепотки соли (не больше), щепотку зиры и (по желанию) щепотку острого молотого перца.

На обжаренные мясо и лук положите смешанные с чесноком и измельченные помидоры, температуру убавьте до умеренной и, помешивая, дождитесь, когда помидоры дадут сок.

Если цвет этого сока покажется вам бледноватым, без ярко выраженного красного оттенка (обычное дело для негрунтовых помидоров) вмешайте в соус столовую ложку хорошей томатной пасты. Дайте соусу потушиться на умеренном огне, поймав очень важный момент - он должен выпариться только наполовину. Таким образом, вы закрепите один из главных вкусовых акцентов ваджи - вкус чеснока, для чего мы его и вмешали в помидоры. Помидоры в свою очередь вкупе с изменившим цвет маслом придадут ваджу основной ее цвет - рыжевато-темно-оранжево-алый.

На выпарившийся наполовину соус положите капусту, морковь и болгарский перец...

... перемешайте и тут же начинайте добавлять "бульон" (он же мантанг, мянт), то есть, воду, в которой варилась чузма и которую вы, надеюсь, не вылили.

"Бульон" следует подливать аккуратно, чтобы с одной стороны не перелить, с другой - закладывая его с некоторым запасом, то есть, с учетом того, что часть его выпарится. Вообще, количество жидкости в готовой вадже - момент очень важный. Ваджа не должна быть чрезмерно густой или чрезмерно "жидкой". Это что-то среднее, между жидким и густым. Если брать пропорции этого рецепта, я влил примерно два литра бульона (с учетом упомянутого запаса) - так, чтобы черпак погружался в ваджу с небольшим усилием.

Теперь ваджу доведите до кипения (положив стручковый перец, если он используется) и отрегулируйте температуру конфорки так, чтобы последующее кипение было очень слабым, на грани затухающего. Ваджа нужно в таком режиме повариться минут сорок. Вы, очевидно, обратили внимание на то, что часть овощей не участвовала в обжарке. И не надо. Тем лучше, во всю ширь, они передадут вкус ваджа - так как передают вкус в хорошо сваренном супе.

Тем временем (кому не противопоказано острое) можете приготовить приправу для лагмана (она же - "лаза" или "лаза-чанг"). Приправу вмешивают в готовое, разложенное по порциям блюдо, сами едоки. Столько, сколько кому нравится. Лаза тоже имеет множество вариантов. Один из них такой. В слегка разогретое растительное масло (одна-две столовые ложки) положите три-четыре мелко нарубленных зубцов чеснока, добавьте хорошую щепоть размолотых семян кориандра (можно смолоть помельче, можно покрупнее) и столовую ложку (с горкой) острого молотого перца.

Перемешайте и, не форсируя до обжарки, спассеруйте смесь (это что-то вроде полужарения-полутушения) в течение трех-четырех минут. В качестве жидкого компонента через минуту после начала пассерования влейте пару-тройку столовых ложек "бульона" из-под чузмы.

Посолите щепоткой соли, влейте чайную ложку винного уксуса и продолжите пассерование, помешивая, пока смесь не приобретет пастообразное состояние. Готовую лазу переложите в баночку с крышкой - уж слишком термоядерный у нее (горячей) аромат. Можно лазу приготовить чуть иначе - хорошо обжарить и удалить мелко порубленный чеснок и уже в этом же масле чуть потушить кориандр и перец. Молотый перец можно заменить свежим, размолов его в кухонном комбайне или в мясорубке.

Минут за 15 до окончания оговоренного времени варки ваджи, выправите ее на соль (памятуя о том, что "бульон" из-под лапши был солоноватым) положите звездочку бадьяна и щепоть размолотых семян кориандра.

Затем добавьте несколько мелко нарезанных стеблей джусая.

Перемешайте и выньте из ваджи мясо и косточки. Косточки можно больше не использовать, а вот мясо мелко нарежьте и верните в ваджу.

Через несколько минут снимайте посуду с плиты, дайте вадже настояться в течение 10-15 минут. В глубокие миски (или большие пиалы) положите готовую чузму - ее количество должно занимать примерно половину или две трети будущей порции лагмана.

И - заливайте лапшу ваджой, чтобы в пиале была и гуща, и жидкость. Вот так, не забыв, конечно, про лаза-чанг:

Батта, или Рассыпчатый рис с подливой

Впервые я попробовал это блюдо на Иссык-куле. В меню заведения, где мы обедали, его (видимо, для непонятливых) "расшифровали" так: "лагман с рисом", хотя, конечно, это никакой не лагман. С лагманом его роднит разве что раздельная варка подливы и крупяной составляющей, а сама подлива по технологии изготовления похожа на ваджу. Вместе с тем ряд принципиальных различий от лагмана (не говоря уж о том, что для лагмана используется не рис, а лапша), делает батту - это полузабытое блюдо киргизской кухни с несомненно уйгуро-дунганскими корнями - совершенно самостоятельным.

По набору продуктов батта несколько проще лагмана. Для подливы (из расчета на 4 порции) нужно взять:

1. Полкило бараньей или говяжьей мякоти
2. Одну среднюю редьку (зеленую, маргиланскую. Вполне равнозначная замена на редьку дайкон)
3. Две средние луковицы
4. Три спелых помидора или 150 граммов консервированных в собственном соку (не в сезон)
5. Примерно 80 граммов растительного масла, из которых половина пойдёт на приготовление подливы, половина - на рис.
6. Что самое существенное именно для батты - нужно будет приготовить примерно полтора литра бульона на косточках, которых нужно взять примерно полкило.

Рис (около 200 граммов) желателен твердых сортов. Его за два-три часа до начала готовки нужно залить теплой подсоленной водой, выдержать оговоренное время и очень тщательно промыть в нескольких водах, пока сливаемая вода не станет прозрачной.

У меня была часть бараньей лопатки, поэтому, разделав её, я сразу вырезал кости, разрубил их пополам и, залив полутора литрами холодной воды, поставил варить бульон, не забывая снимать пену.

Затем взял небольшую стальную кастрюлю, влил в неё 200 граммов воды, вскипятил, добавил 40 граммов растительного масла и две щепотки соли и всыпал подготовленный и промытый рис.

Пропорции воды для риса могут меняться - в зависимости от сорта риса. Но я советую брать для начала пропорции 1:1. В случае "недолива" воду (кипяток) можно всегда добавить. Главное - на процессе варки риса сосредоточить основное внимание. Его нужно постоянно и аккуратно перемешивать деревянной лопаткой и "ловить" момент, когда рис полностью вберет влагу и на дне посуды останется лишь масло, постепенно снижая температуру под самой посудой, чтобы рис не прижарился к донышку и не пригорел.

Как только рис приобретет характерную "пловную" упругость, в него следует всыпать щепотку измельченного кориандра и щепотку измельченной зиры. Затем собрать рис в горку, посуду накрыть крышкой, обмотать полотенцем или газетами и убрать в сторону. До окончания варки подливы он "дойдет" до нужной кондиции за счет внутренней температуры.

Итак, с рисом покончено, бульон варится, самое время заняться подливой. Мясо для батты обычно режут небольшими длинными ломтиками, которые следует по вкусу поперчить черным и красным молотым перцем и перемешать.

Лук порезать небольшими кубиками, а редьку и сладкий перец - соломкой.

Для обжарки продуктов я взял вок, хотя это может быть и казан, и стальная кастрюля. Примерно в 40 граммах хорошо разогретого масла слегка обжарил сначала мясо, затем добавил лук, обжарив его до полупрозрачности.

Затем - редьку и сладкий перец, пока они не обмякли. Наконец, добавил мелко нарезанные консервированные в собственном соку помидоры и продолжил скорее уже не обжарку, а тушение до полного выпаривания сока.

Из кастрюли с варящимся бульоном черпнул два черпака и залил бульоном поджарку, оставив её тушиться минут на 10. А через десять минут добавил весь оставшийся бульон - в общей сложности около полутора литров. В целом, учитывая время на приготовление риса, подготовку продуктов для подливы и прочие с ней манипуляции, бульон варился час с небольшим - этого вполне достаточно для добавления его в поджарку.

Полностью залитую бульоном поджарку оставил слабо кипеть еще минут на 30. И она, как и положено, "оформилась" в подливу - по цвету и по вкусу. За две-три минуты до окончания варки наконец посолил подливу на свой вкус, а наличие редьки и сладкого перца позволило избежать процедуры баланса подливы по параметру "кислое-сладкое".

Рис, который всё это время доходил за счет собственной температуры, как и ожидалось, получился практически таким же рассыпчатым, как в плове. Насколько это важно для батты? Думаю, настолько же, как важно и для плова - и с эстетической, и с тактильной, и с точки зрения вкуса.

Батту, как и лагман, обычно подают в больших пиалах или глубоких тарелках, в которые сначала выкладывается рис, а затем - в большим количестве - подлива, чтобы блюдо напоминало густой суп. Сверху желательно положить немного свежей рубленой зелени и чеснока. Если есть свежий джусай (он же - дикий лук), который широко применяется в киргизской кулинарии, то зелень и чеснок лучше заменить им.

Джунмама

Это, должно быть, одно из тех редких блюд, которое мне пришлось воспроизвести по устному рецепту, да еще, как говорится не из первоисточника. Его для меня "перевела" моя мама, которой, в свою очередь, рассказала об этом блюде ее уйгурская подруга. Но я очень хорошо помню эту пожилую женщину. Помимо того, что она со своим мужем-травником успешно практикует тибетскую медицину ("любую болезнь можно преодолеть, оздоровляя кровь"), ей нет равных в приготовлении традиционных уйгурских блюд - в частности, лагмана с домашней тянутой лапшой, отвар из которой подают непосредственно перед подачей самого лагмана. Рецепт джунмамЫ (уйгуры произносят: "жёнмамА") тоже отчасти из "лагманной оперы" - по наличию теста и густой подливы с участием мяса и овощей. Но это лишь отчасти. Потому что джунмама - это соединение хитроумно вывернутых клецок, приготовленных на парУ, с подливой, отличающейся от лагманной. Короче говоря, это нужно попробовать. Как нужно пробовать всё, что необычно, красиво и, конечно, вкусно. Рекомендую.

На 3-4 порции следует взять:

Стакан муки
Граммов 10 сухих дрожжей (или 20 граммов дрожжей "нормальных")
300-400 граммов бараньей, телячьей или свиной мякоти.
Две средние головки лука.
Одну среднюю редьку (среднеазиатскую)
Один сладкий (болгарский) перец.
7-8 стручков зеленой фасоли
5-6 зубчиков чеснока
5-6 консервированных помидоров в собственном соку, либо столько же свежих, либо 3 столовые ложки томатной пасты
Несколько веточек кинзы и укропа
Немного красного вина для маринада
Щепотку молотого кориандра
Щепотку свежемолотого черного перца
Щепотка сахарного песка
Три-четыре ложки растительного масла
Соль по вкусу
Стручок красного острого перца (по желанию)

Сначала начнем с теста. Поскольку оно дрожжевое, для его готовности понадобится какое-то время, которое, конечно, мы не будем тратить попусту. И все же... Итак, на стакан просеянной муки добавляем немного дрожжей - я предпочел сухие, быстрого действия.

Сыпем щепотку соли, пару щепоток сахара (по желанию), вливаем полстакана холодной воды и очень тщательно будущее тесто перемешиваем.

Накрываем посуду крышкой и отставляем тесто в сторону минут на двадцать - чтобы поднялось. Тем временем начинаем заготовку продуктов для подливы. Начинаем с мяса. Сгодится любая нежирная мякоть - баранина, свинина, телятина - граммов 300-400. Главное ее нарезать потоньше и подлиннее, примерно как для азу.

Кусочки мяса укладываем в подходящую миску, добавляем свежемолотого черного перца и смолотого кориандра и вливаем несколько ложек красного вина.Перемешиваем и откладываем в сторону - пусть мясо маринуется.

Пока же можно заняться нарезкой овощей. Лук нарезаем крупными кусками вдоль. Сладкий перец - не менее крупными квадратами. Зеленую редьку - шинкуем соломкой. Нарезанные овощи перекладываем до поры до времени на отдельную тарелку.

Отдельно нарезаем стручки фасоли, не забыв удалить жесткие кончики, - тоже крупными кусками.

Поднявшееся к тому времени тесто замешиваем с добавлением муки так, чтобы оно было мягким, но и не прилипало к ладоням, хорошенько разминаем, скатываем в длинный брусок и нарезаем кусочками не толще пальца.

Каждый кусочек скатываем в шарик величиной с грецкий орех и приступаем непосредственно к формированию клёцок. Делаются они так. Сначала шарик раскатывается в лепешку не более 2-3 мм толщиной.

Затем поверхность лепешки слегка смазывается растительным маслом, а сама лепешка скатывается в рулетик. Рулетик складывается пополам, его концы защипываются.

Затем на сложенном рулетике делается продольный разрез - от места сгиба до защипа.

Наконец, концы разреза разводятся в разные стороны и скрепляются на месте первого защипа.

Получается нечто вроде розы из теста. И чем лучше тесто смазано маслом, тем рельефнее на будущей клецке проглядывают "лепестки".

Готовые (или, скажем так, вылепленные) клецки можно уложить на решетку пароварки, а саму пароварку поставить на плиту. Клецки будут готовиться на пару при довольно интенсивном кипении столько же, сколько будет готовиться подлива - минут сорок - час.

Беремся за приготовление подливы. Разогреваем в воке, котелке или стальной кастрюле две-три столовые ложки растительного масла и быстро обжариваем в нем три раздавленные дольки чеснока.

Обжаренный чеснок удаляем и кладем мясо, которое у нас мариновалось, - вместе с маринадом.

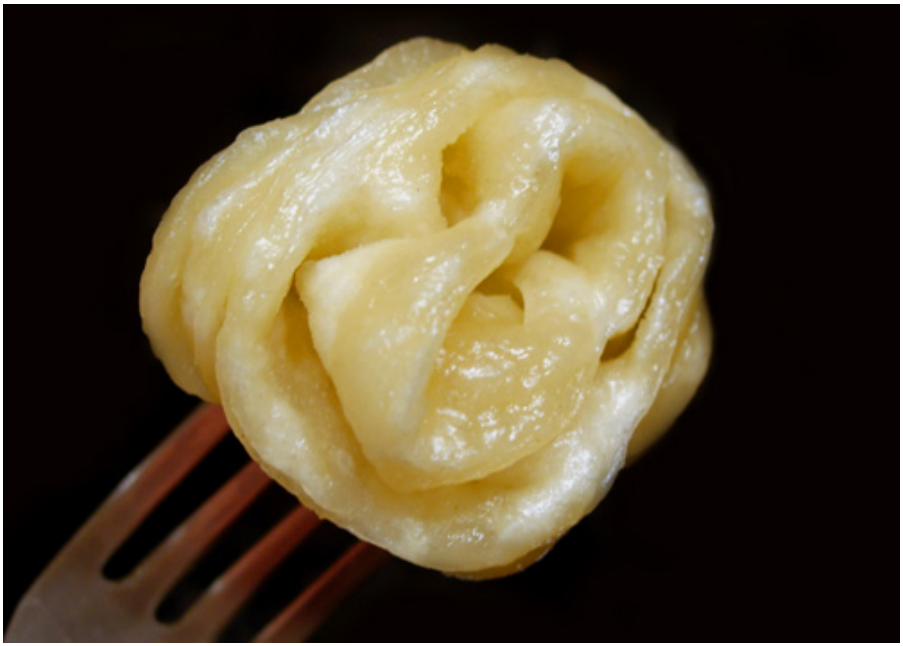
Помешивая, тушим мясо в маринаде при температуре выше умеренной, поскольку нам нужно, чтобы маринад выпарился и чтобы можно было продолжить уже обжарку мяса - до легкого румянца. Как только мясо обжарится, добавляем нарезанные стручки фасоли, перемешиваем и продолжаем обжарку.

Вот и фасоль слегка обжарилась. Теперь очередь за луком, сладким перцем и зеленой редькой.

Овощи обжариваем быстро - не более 5-7 минут, чтобы они слегка обмякли. Далее очередь за помидорами - либо консервированными в собственном соку, которые можно положить целиком, либо - свежими, нарезанными крупными кусками.

Пусть помидоры при периодическом помешивании дадут сок, в котором мясо и овощи можно потушить еще минут пять, - и можно поджарку залить кипятком, так, чтобы он лишь слегка покрыл овощи. Теперь соусу нужно дать вскипеть, посолить по вкусу, заложив по желанию целый стручок перца и оставить на 10-15 минут вариться при очень слабом кипении. В конце варки вмешиваем в соус примерно столовую ложку мелко рубленного чеснока и смесь мелко рубленной кинзы и укропа. Выдерживаем две-три минуты и снимаем готовый соус с плиты.

К этому времени клецки, заложенные в пароварку, доходят до полной готовности и выглядят вот так:



Джунмаму подают в глубоких тарелках или больших пиалах на манер лагмана. То есть сначала укладывают в тарелку 4-5 клецок, затем заливают их соусом, с кусочками мяса и овощей. Вот так:

Кебабы

Тандыр-кебаб без… тандыра

Погожие деньки, хотя ныне уже излёт осени и до белых мух рукой подать, имеют обыкновение возвращаться. И это обстоятельство – всегда гарантированный шанс бросить в багажник лопату и топор, пару железяк и бутылку австралийского «Шираза», ну и по мелочи – хорошую баранью ляжку, соль-перец-зиру и прочее, необходимое для застолья на лоне природы. Дальнейшее дело техники. На облюбованной лужайке вонзаем в землю лопату и выкапываем яму такой глубины, чтобы она соответствовала длине бараньей ляжки(примерно 40 см), плюс – высоте углей (10 см), плюс высоте миски с водой (5 см), которая будет поставлена на угли.

В ближайшем лесу срезаем кол с руку толщиной – березовый или осиновый, словом, из твердой древесины и, расположив его рядом с ямой под углом в 45 градусов, пробиваем дыру…

…так, чтобы остриё кола вышло в яме, ближе к её донышку.

Это важный инженерный девайс, если мы планируем развести в яме костёр и разогреть её до необходимых для жарки мяса температур: он обеспечит приемлемую тягу. Сверху края ямы облагородим кирпичом или подходящим камнем, заделав в земле стыки. Все ж таки мы будем готовить в яме еду и антисанитария нам ни к чему. Сделаем пробную топку мелкими березовыми, осиновыми или ольховыми дровами (идеально хворостом), сухость которых должна быть безупречной, и подбрасывая дрова последовательно, раз за разом, разогреем яму до упомянутых хороших температур.

Пробитая сбоку дыра, в случае необходимости, может быть использована в качестве поддувала.

Вы, очевидно, поняли, что мы будем готовить тандыр-кебаб, эдакую восточную разновидность мяса на углях, которая отличается от иных способов приготовления мяса – и

технологией, и конечным результатом. Ну, а поскольку тандыра у нас нет, его легко заменит сработанное нами импровизированное приспособление в земле. Печь лепешки и самсу в таком тандыре, конечно, нельзя, а вот мясо или шашлыки – можно вполне, если не лениться с его протопкой.

Итак, пока процесс протопки идёт, зачистим баранью ногу от плёнок и лишнего жира. Я, в данном случае, не сторонник какого-либо маринования ляжки и заложу её в импровизированный тандыр в первозданном виде. Так как предпочитают готовить это мясо, например, французы. Соль-перец-зира-травки-лимон-соусы – всё это можно добавить непосредственно в свою тарелку, когда разделаете мясо. Впрочем, если вам так нравится, можете ляжку на сутки замариновать, обернув её полиэтиленовым пакетом.

Дрова прогорели (много дров), угли ещё слегка тлеют, ладонь, если расположить её над ямой на уровне краёв, не выдерживает прущего жара и 10-15 секунд. Тандыр, можно сказать, готов к бою. Быстро ставим на угли жаропрочную миску – из стали или глины – и столь же быстро вливаем в неё кружку горячей воды.

Теперь подвешиваем над миской баранью ляжку так, чтобы ляжка не касалась ни миски, ни краёв, понятно, тандыра. В последующем, испаряющаяся влага, не даст ноге, с одной стороны, мгновенно обсохнуть, с другой – поначалу «запарит» её, то есть доведет до готовности, потом практически исчезнет, а остаточный жар поджарит мясо до красивой корочки.

Плотно накроем тандыр подходящей крышкой (я воспользовался куском фанеры)

Крышку закутаем покрывалом или байковым одеялом, бросив сверху еще что-нибудь, например, телогрейку.

Затем поверхность лепешки слегка смазывается растительным маслом, а сама лепешка скатывается в рулетик.

Рулетик складывается пополам, его концы защипываются.

Не забудем заткнуть чем-нибудь отверстие для поддува.

При той температуре, которую я упомянул (руку начинает обжигать над ямой уже через 10-15 секунд, что соответствует примерно 300 градусам) мясо до состояния средней степени прожаренности готовится около двух часов (для ляжки весом чуть более 2 кг). Те же, кто не любит «мясо с кровью» (хотя, какая это, к чертям, кровь?), выдерживают мясо еще полчаса.

Далее, как я уже говорил, соль, дроблёный чёрный перец и прочее, включая молотую зиру, – на столе.

Казан-кебаб, или Один из лучших альтернативных шашлыков

Казан-кебаб, то есть, мясо приготовленное в казане без каких-либо технологических циклов и особых трудозатрат, очень сложно классифицировать с точки зрения термической обработки. Это и не тушенное, и не томлённое, не жаренное мясо, хотя признаки и того, и другого, и третьего в готовом блюде обнаруживаются легко, если его правильно приготовить. Это, понятное дело, и не шашлык, хотя ко вкусу хорошо приготовленного шашлыка казан-кебаб приближен максимально, сохраняя собственное своеобразие. Его, конечно нужно пробовать - хотя бы из соображений альтернативы шашлыку, который, особенно в сезон, начинает поднадоедать. Следует помнить только об одном: простота приготовления казан-кебаба, который, повторю, почти не требует трудозатрат, - кажущаяся. Очень легко получить на финише либо мясо, сваренное в собственном соку, либо высохшие подмётки, либо и вовсе угольки. Ибо казан-кебаб требует ювелирной точности в управлении температурой под казаном. Если, конечно, казан-кебаб готовить на костре. Мы обязательно об этом поговорим в

ходе приготовления вот этой среднеазиатской версии казан-кебаба. От других она отличается тем, что мясо не подвергается предварительному маринованию по типу шашлыка и, стало быть, его приготовление связано с собственными технологическими нюансами.

Итак, для такого казан-кебаба годится, в принципе, любое мясо - баранина, телятина, свинина. Главное, чтобы мясо было с жирком, а если оно совсем уж постное, следует запастись несколькими кусочками сала. Очень хороши для этого казан-кебаба, помимо мяса, ещё и косточки с мясом. Если речь о баранине, для блюда годятся любые отрубы, если забитому животному было не более двух лет. Можно использовать лопатку, можно задок, очень хороши кореечные части и даже шея, если к ней прибавить ещё мякоть. Если кости крупные, их следует аккуратно разрубить, чтобы они были размером не более женского кулачка. Мякоть обычно режут как на шашлык - ну чуть крупнее грецкого ореха.

Подготовленное мясо (около полутора килограммов - на 3-4 человека) в отдельной миске посолим двумя хорошими щепотьями соли, поперчим по вкусу острым красным перцем и добавим пару чайных ложек зиры - это обязательный компонент казан-кебаба. Тщательно перемешаем, накроем крышкой и отставим в сторону примерно на час. Этим процесс "маринования" мяса ограничивается.

Казан-кебаб в костровом исполнении лучше, конечно, готовить в классическом чугунном казане с шарообразным дном. Если под казан нет специальной подставки, в которую он плотно садится примерно на две-трети объема, а расстояние от донышка казана до основания топки составляет примерно 20-30 сантиметров, нужно будет соорудить очаг из подручных материалов. Главное, чтобы он соответствовал упомянутым параметрам по посадке казана и расстоянию от донышка до основания топки. Варианты с подвешиванием посуды, расположением её на решетке и прочим я не рассматриваю, потому что ими никогда не пользуюсь.

Как только пройдет отведенное для "маринования" мяса время, можно приступать, собственно к делу. Для начала прогреем казан, запалив дрова так, чтобы пламя было интенсивным и равномерно охватывало всю донную часть (включая стенки) казана. Для топки лучше всего использовать сухие мелкие или среднеколотые дрова - они горят быстрее и жарче и ими проще регулировать температуру.

На дно разогретого казана положим тонко нарезанное сало (если оно используется) и пару очищенных картофелин целиком. Объясню, почему в этой версии зачастую используется картофель. Частично - в качестве абсорбента излишков жира, но в основном для того, чтобы мясо, если оно сползет на донышко казана, не "купалось" в жире, который неизбежно в это донышко будет стекать. В конечном итоге, приготовленный с казан-кебабом картофель сам по себе неплох в готовом блюде.

Вокруг картофеля положим косточки, а далее, опять же по кругу, всю заготовленную мякоть. Мякоть должна буквально прилипать к стенкам - это признак правильно прогретого казана.

Теперь будущий казан шашлык нужно плотно прикрыть подходящей миской, желательно - глубокой. Такое "прикрытие", с одной стороны ограничивающее движение внутренних температурных потоков, с другой - оставляющее для них некий простор, наиболее оптимальное для казан-кебаба. Обыкновенной крышкой я бы не стал пользоваться.

Закрыв казан-кебаб и заметив время, сосредоточимся на главном - регулировании пламени под казаном. Веселый и бодро горящий огонь резко ослабим, оставив гореть два-три небольших полешка, добиваясь, чтобы пламя едва касалось донышка казана и было при этом равномерным. В течение следующих 30-40 минут, пока готовится казан кебаб, будем поддерживать горение именно в таком темпе, своевременно подкладывая нетолстое "полешко".

Чтобы те, у кого маловато опыта в управлении костровой температурой, могли "поймать" нужный температурный режим, попробую объяснить, что же будет происходить в самом казане, под закрытой крышкой, которую до поры до времени открывать не нужно. Когда на стенки хорошо разогретого казана "лепится" мясо, начинается процесс его запекания - во всяком случае той стороны, которая обращена к казану. Одновременно плавится сало - уложенное на дно и то, которое на мясе, опять-таки на стороне, обращенной к стенкам казана. Крышка усиливает внутреннюю температуру, мясо начинает выделять влагу, которая конденсируется на крышке, собирается на мясе и в значительных количествах стекает на дно. По сути начинается тушение мяса в собственном соку, которое, по мере ослабления температуры под казаном переходит в томление. Этот процесс сопровождается повышением давления под крышкой и оптимизацией всех термических процессов - вот почему в правильно приготовленном казан-кебабе не бывает мяса в виде подмёток (при условии, конечно, что использовалось не абы какое сырьё). Посуда, которая использована у меня в качестве крышки, достаточно объемна и увесиста, чтобы быть сдвинутой давлением пара. Вы же этот момент учитывайте, и если сомневаетесь в посуде, положите на неё соответствующий груз.

Наконец, в ходе приготовления казан-кебаба даже под плотно закрытой крышкой влага выпаривается полностью и

начинается по сути обжарка мяса в оставшемся жире, хотя его и не так много. Вот эту грань, когда влага выпарилась и началась обжарка, очень легко поймать, прислушавшись к самому казану. Он перестанет издавать характерные для кипящей жидкости звуки. Обычно это происходит минут за 10 до окончания приготовления казан-кебаба при условии соблюдения указанного температурного режима - то есть примерно через 25-30 минут после закрытия казана крышкой. Начало обжарки - это сигнал к тому, что крышку можно поднять, тщательно перемешать содержимое казана и вновь его закрыть минут на 10, поддерживая небольшое пламы под казаном. Этот приём обеспечит мясу равномерную окончательную обжарку и аппетитный цвет.

Ну а походу дела обязательно нужно подготовить для будущего блюда лук - это одна из главных приправ к казан кебабу. Для этого нарежем тонкими кольцами пару хороших луковиц, кольца тщательно отожмём руками и несколько раз промоем в холодной проточной воде. Добавим немного мелко рубленной зелени, слегка поперчим красным острым перцем и приправим примерно столовой ложкой лимонного сока или 6-процентного качественного уксуса. Тщательно перемешаем.

Казан-кебаб выложим на большую тарелку (можно добавить сюда и картофель - он будет в отличной форме), сверху польём остатками жира из казана, выложим подготовленный лук.

Замечательное блюдо!

Манты

Хунон (мясной рулет на пару)

Само это слово - "хунон", точного перевода которого я не знаю (хотя "нон" по-узбекски - "хлеб"), вызывает во мне стойкие ассоциации с поздней азиатской осенью. Она, конечно, не такая тусклая и промозглая, как наша, российская. Но общая настороженность природы ощущается. По быстро угасающему дню. По прядкам желтой листвы в беззаботном пока буйстве зелени. По опустевшим виноградным лозам. И по шлепающейся по ночам о землю хурме. Для резко континентального климата Азии хурма - тоже экзотика, но местами вполне прижившаяся. И если бы, будучи пацаном, вам довелось поздней азиатской осенью ловить в арыке мелкую рыбешку марлей, в конце концов вы вышли бы на чигири (это такие деревянные колеса, с помощью которых поднимают воду из арыков), от чигирей - на небольшую водяную мукомольню со стойким запахом давленного пшеничного зерна, а уж там-то набрали бы столько хурмы, сколько можно унести. При условии, что вас не тормознет живущий при мукомольне уйгур по имени Наджат и не попросит передать родителям хунон.

Позже я много раз видел, как делают хунон, который по начинке и технологии приготовления очень напоминал всем, наверное, знакомые манты. Да и во вкусе хунона можно обнаружить сходство с мантами. И все же хунон - это хунон. Он своеобразен. И вы, дорогие друзья, поймете, приготовив это блюдо, причины своеобразия хунона.

Как и манты, хунон начинается с теста. Если речь идет о приготовлении одного рулета (2-3 порции), который помещается на ярус стандартного манты-каскана, для приготовления теста достаточно пол чайной ложки соли, одного яйца, половины стакана холодной воды и примерно стакана пшеничной муки. Соль, вода и влитое в воду яйцо хорошо взбалтываются. Затем, при интенсивном перемешивании, в эту смесь всыпается мука.

Замешивается довольно крутое тесто (если оно жидковато, можно добавить еще немного муки), которое нужно сформировать вот в такой шар и до поры до времени отложить на холод.

А пока можно заняться начинкой. Для хунона годится либо мякоть баранины, либо не очень жирная свинина - граммов

300-400. Мясо лучше мелко нарезать ножом, а потом еще и порубить ножом потяжелее или кухонным тесаком.

Столь же мелко следует порубить граммов 50-70 курдючного или свиного сала.

Мясо и сало смешивать не нужно - просто разложить их по разным тарелкам.

Далее мелко рубятся две-три средние головки лука с несколькими веточками какой-нибудь свежей зелени - кинзы, например, или базилика.

Теперь можно заняться тестом. Я писал о том, как следует разминать тесто для приготовления мантов. Для хунона тесто готовится (уминается) точно таким же образом. И только потом раскатывается в очень тонкий (не толще 1 мм) лист.

Сначала на тесто укладывается рубленый лук с зеленью - тонким, равномерным слоем, от середины к краям. Края нужно постараться оставить свободными от начинки. Лук сдабривается щепоткой соли, щепоткой черного перца и щепоткой молотого кумина (по желанию), либо - молотым кориандром.

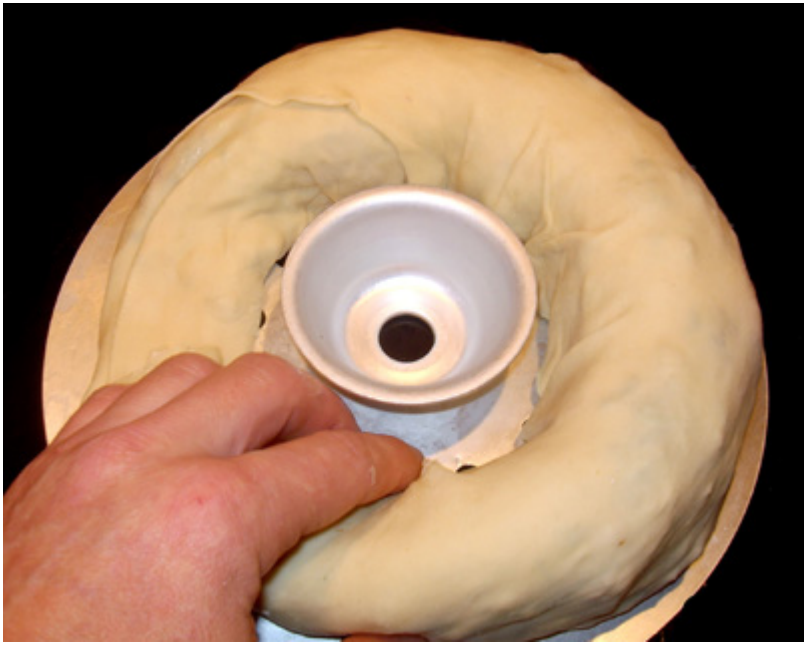
На лук столь же равномерно укладывается рубленое мясо. На мясо - измельченное сало. И вновь сверху - щепотка соли, черного перца и молотого кумина.

Теперь нужно сначала накрыть начинку свободным краем листа теста...

...затем - поддев лист снизу, скатать тесто и начинку в рулет и защипать концы.

Пока вода в кастрюле манты-каскана греется, рулет укладывается на один из ярусов, предварительно смазанный

растительным маслом. Вот таким образом:



Вот и всё. Как только вода в кастрюле закипит, ярус с будущим хуноном можно вставить в пароварку, плотно закрыть крышкой и варить на пару при умеренном кипении минут 40. Главное, когда хунон будет готов, - аккуратно снять его с яруса. Так, чтобы не повредить целостность хунона. Подать на большом блюде, разрезав поперек, как и любой другой рулет. Вот так:

Как приготовить правильные манты

Удивительное совпадение: шастая сегодня по Дорогомиловскому рынку в поисках баранины, "которая мне нужна", я наткнулся на универсальную пароварку, а попросту мантышницу, "которую давно искал". Придя домой, с мантышницей в одной руке, и с пакетом "нужной мне баранины" в другой, я услышал по радио некую болтовню о раздельном питании, в которой, в частности, шла речь, как готовить манты. Честно скажу: я не являюсь слушателем или зрителем кулинарных передач, как, впрочем, читателем кулинарных книг или посетителем кулинарных ресурсов. Но все-таки что-то откуда-то просачивалось и оседало в подсознании, накапливалось в нем до пределов критической массы, пока эта масса, после услышанного из радиоприемника, не сдетонировала до вполне праведного возмущения! Да и как ей было не сдетонировать, если в одной руке - мантышница в заводской упаковке, в другой - отменная ляжка курдючной ярки, купленная у знакомого узбека, а из радиоприемника - потоки ничем не прикрытого надругательства над замечательным блюдом!

Нет, друзья мои, манты - это не пельмени, и даже - не паровые пельмени!

Нет, друзья мои, манты не варят в воде!

Нет, друзья мои, в манты не кладут прокрученный через мясорубку фарш!

Нет, друзья мои, две головки лука на полкило мяса в мантах - это святотатство!

Нет, друзья мои, манты не нуждаются в прочных швах, как на варениках!

Ибо манты - это манты!

Это - песня, если хотите. В высшем, оперном, исполнении, если, конечно, в опере поют песни. Ну, пусть не песня. Пусть ария. Слушайте, внимайте, если хотите, и - наслаждайтесь (готовым, разумеется, блюдом).

Итак, на четыре порции манты (а это 30 или чуть больше штук) берем:

1.Граммов триста свежей баранины, хорошо упитанной и, желательно, курдючной. Баранину можно заменить, конечно, и свининой, но тоже хорошо упитанной.***И хотя я наслышался в своё время воплей в свой адрес: "Манты из свинины не делают", скажу так: там, где не едят свинину, - не делают, это и ежу***

понятно. А там, где едят, - делают. Это личное дело каждого, какое мясо предпочесть. Сами манты от этого хуже не становятся, особенно если учесть исторические корни этого блюда, которые отнюдь не дунганские.

2. 20-30 граммов бараньего (или свиного) сала. При недостаточно жирном мясе количество сала можно удвоить.

3. Семь-восемь средних головой лука.

4.Одно яйцо.

5. Примерно стакан пшеничной муки.

6.Постакана холодной воды.

7.Чайнную ложку соли, щепотку красного молотого и щепотку черного молотого перца, щепотку зиры.

Итак, сначала мелко-мелко режем мясо. Ножом и только ножом. Чувствуете разницу, между проверченным и задавленным фаршем и мелко нарезанным мясом? То-то же. Столь же мелко режем и сало.

Теперь лук. Объясню, почему лука должно быть много, примерно в полтора раза больше, чем мяса. Именно лук, а не мясо, придает этому блюду только ему присущий шарм, аромат и вкус, а также из-за сочной "структуры" компенсирует нехватку сала (слишком жирное блюдо не каждому может быть по душе). Лук, как и мясо опять таки измельчаем ножом.

Далее смешиваем лук с мясом и салом, немного подсаливаем и перчим красным молотым перцем и столь же молотым (свежемолотым), но черным. Непременно добавляем в начинку щепоть хорошей памирской зиры. Ибо в начинке - благородная баранина (хотя со свининой зира тоже хорошо сотрудничает).

Теперь занимаемся тестом. Изготовление теста для манты, должен сказать, это чисто мужская работа. Здесь нужна

определенная сила и женским ручкам с этой работой качественно не справиться. Итак, разбиваем в миску одно яйцо, вливаем полстакана холодной воды, всыпаем полчайной ложки соли, размешиваем до "растворения" желтка и, подсыпав примерно стакан муки, поначалу вымешиваем крутое тесто, при необходимости добавляя муку (на моем снимке теста немного больше, но часть его предназначена была для других нужд). Сразу оговорюсь: на яйце и воде получается "жесткое" тесто. Тот, кто предпочитает тесто помягче, вместо воды добавляет такое же количество молока, не разбивая, разумеется, в молоко яйцо.

Замесив тесто в миске, вынимаем его оттуда и начинаем с ним "работу". Вот где нужны именно мужские руки и мужицкая сила. Чем крепче и тщательнее уминается тесто, тем слаще и "выразительнее" оно становится . Иными словами (процитирую самого себя, попросив прощения у дам): ***"...тесто, прежде чем его считать готовым, нужно помять, как ... женщину. Сначала - нижней частью ладони, вкруговую, представляя, что это женские бедра. Потом во всю ширину ладони, стараясь передать тесту свой внутренний жар и страсть. Потом – нежно поглаживая, как это ты делаешь, проходя по эрогенным зонам. И, наконец, работать с тестом только пальчиками, слегка его барабаня и проводя по нему этими пальчиками так, как ты ими проводишь... ну, в общем ты меня понимаешь. На всё про всё у тебя должно уйти не менее 20 минут. "***

Дальше - уже проще. Хорошо и равномерно умятому тесту даем немного отдохнуть. Тем временем ставим нижнюю часть мантовницы-пароварки (манты-каскана), наполненную водой, греться на плите.

Затем разрезаем тесто на четыре одинаковых брусочка (по количеству "этажей" в пароварке).

Каждый брусочек делим на восемь-девять частей - по количеству манты, которые гипотетически разместятся на каждом "этаже" пароварки.

Формируем из полученных кусочков шарики величиной с грецкий орех.

И, чуть примяв каждый шарик пальцем, раскатываем его в очень тонкую лепешку - примерно 10 см в диаметре.

А теперь внимание! От толщины раскатанной нами лепешки будет зависеть, понятное дело, толщина теста на готовых манты. Здесь существует два разных подхода, основанных, на мой взгляд, только на вкусовых пристрастиях, не более. Если кому нравится уж о-о-очень тонкое тесто, тот раскатывается его тоньше бумажного листа (не забывая подсыпать муку). Кто любит тесто потолще (не в палец, конечно, толщиной), тот, соответствующим образом его и раскатывает. Мне очень тонкое тесто, например, не нравится, поскольку с ним теряется ощущение "аль-денте", и я делаю так, как делаю. В любом случае хорошо умятое тесто позволяет раскатывать себя на какой угодно манер.

Итак, раскатав шарики, укладываем на каждую лепешку начинку - примерно по столовой ложке. Сверху добавляем по небольшому кусочку сала (опционно).

Затем начинаем формировать манты. Делается это так: пальцами одной руки в любом месте берется краешек раскатанной лепешки. Пальцами другой руки ухватывается краешек на строго противоположной стороне лепешки. Эти условные концы сводятся над начинкой и защипляются. Вот так.

Таким образом свободными остаются два полукруга слева и справа, если представить что полуфабрикат изделия лежит параллельно нам. Находим верхние точки на этих полукружьях, сводим их над начинкой и ранее защипанными "концами" и вновь защипываем. Получается такой почти квадратный мешочек.

А коль он квадратный, стало быть у него четко есть четыре конца. Так вот, эти концы просто попарно соединяем друг с другом, потом легким движением ладони придаем манты прямоугольную форму.

Теперь донышко каждого полуфабриката следует слегка окунуть в растительное масло, налитое в блюдечко. Это предотвратит манты от прилипания к ярусу пароварки. ***Еще минуточку внимания! Иногда растительным маслом смазывают не донышко манты, а непосредственно поверхность яруса манты-каскана. А потом недоумевают, почему манты прилипли к ярусу. Ларчик открывается просто: при смазывании яруса масло не всегда попадает на внутренние края отверстий. Они-то и цепляют потом готовые манты.***

Готовый полуфабрикат укладываем на ярус.

Повторяем все операции с остальным тестом и начинкой, вставляем ярусы с манты в пароварку, а пароварку устанавливаем над кастрюлей с кипящей водой.

Готовим манты при плотно прикрытой крышкой минут 40-45. Кипение воды под пароваркой должно быть достаточно бурным, о чем засвидетельствует вырывающийся из-под крышки пароварки пар. Готовые манты аккуратно "перегружаем" в большое блюдо, обильно поливаем их сливочным маслом, посыпаем черным молотым перцем и рубленой зеленью, если она нравится. Вот так:

И вот это, друзья мои, и будут самые что ни есть правильные манты.

Выпечка с мясной начинкой

Среднеазиатская самса (фармуда)

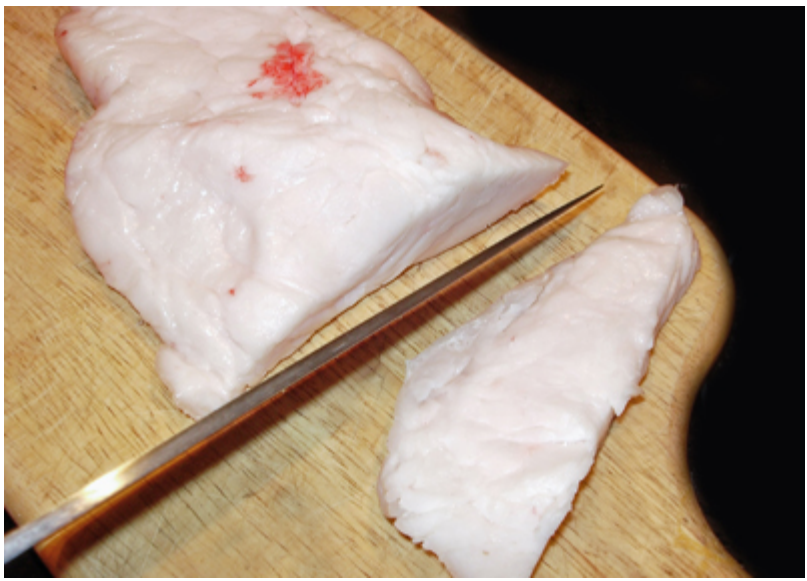
Из относительно небольшого количества среднеазиатских блюд, прочно обросших разными мифами, самса, пожалуй, занимает ведущее, после плова, место. Один из таких мифов гласит: "Самса запекается в тандыре, а нечто похожее, запеченное в духовке, - не больше чем пирожок". Признаться, и я придерживался подобной точки зрения, пока несколько раз не попробовал "пирожков", изготовленных в среднеазиатской печи. Это явно была не самса. Эти "пирожки" даже не пахли самсой, хотя при мне вынимались из тандыра. Иными словами, ошибки, допущенные в пропорциях начинки и при изготовлении теста, тандыр не в силах был исправить. Получалось, что тандыр все же второстепенная, вспомогательная вещь в деле выпечки "деревянных пельменей", как мы называли самсу в детстве. И я стал вспоминать...

При мне самсу выпекали в тандырах разной конструкции. В глухих кишлаках, где эта печь есть в каждом дворе, тандыр представляет из себя глиняную полусферу, поставленную на высоту человеческого роста, с наглухо заделанным "тылом" (и небольшим отверстием для вентиляции) и открытым "горлом". Основное его назначение - печь лепешки. В чайханах превалируют так называемые вертикальные тандыры, похожие на огромные кувшины с открытым горлом, "стоящие" на донышке. Эта конструкция более универсальная, позволяющая выпекать и самсу, и лепешки, а также готовить множество других "тандырных" блюд из мяса, птицы или рыбы. Однако любой тандыр предварительно сильно разогревается (преимущественно хворостом из хлопчатника) и выпекание лепешек или самсы происходит как бы на остаточном жаре, зачастую даже без углей. Самое интересное, что в наиболее "продвинутых" местах в тандырах и вовсе стоят газовые горелки. Стало быть, о какой либо самсе "с дымком" не может быть и речи, тем более, что самса, в отличие от шашлыка с капающим на угли жиром или соком, запечатана наглухо. А коль так, почему же нельзя приготовить "правильную" самсу в духовке, соблюдая все технологические тонкости и формировании этого блюда, и в выпечке? Очень даже, оказывается, можно. Что мы с вами сейчас и сделаем.

Для начала замесим тесто, поскольку понадобится некоторое время, чтобы оно расстоялось. За основу возьмем один самых простых и распространенных способов его приготовления. То есть, вольем в миску полстакана воды, разбавим в ней примерно половину чайной ложки соли и, помешивая, начнем всыпать

просеянную муку - небольшими порциями, чтобы тесто было не очень крутым.

Затем возьмем примерно 50 граммов курдючного сала, нарежем его на небольшие кубики.



На разогретой сковороде вытопим из сала жир.

Вытопленный жир вмешаем в тесто, не забыв удалить шкварки.

Тесто замесим очень тщательно и не менее тщательно его разомнем. Эта тщательность во многом определяет вкус теста.

Хорошо умятое тесто сформируем в шар и уберем в холодильник минут на 40, на час.

Тем временем займемся начинкой, являющейся, на мой взгляд, альфой и омегой самсы. В начинке, в данном случае мясной, очень важны пропорции. Ими можно варьировать в сторону уменьшения или увеличения. Но - до строго определенных границ. Допустим бОльшая, нежели это принято,

пропорция мяса или меньшая (опять по принятому правилу) пропорция лука неизменно превратит самсу в обычный в пирожок с мясом. Наиболее правильная пропорция продуктов в начинке - это когда мяса примерно в половину меньше лука, а сала (и курдючного и того, что есть на мясе) - примерно в половину меньше мяса. При приготовлении начинки используется мякоть баранины (в данном случае 400 граммов), белый лук (700-800 граммов) и курдючное сало (примерно 150 граммов). Допускается небольшое уменьшение пропорции лука (в данном случае граммов на 100-150) и замена курдючного сала на аналогичное количество топленого масла. При уменьшении пропорции лука, пропорцию сала желательно немного увеличить.

Лук, мясо и сала мелко покрошим ножом (вручную), выложим в миску, слегка посолим, поперчим черным молотым и красным молотым перцем по вкусу, добавим небольшую щепотку зиры и хорошо перемешаем.

Расстоявшееся к этому времени тесто разрежем на четыре примерно одинаковых брусочка.

Затем каждый брусочек разрежем поперек на несколько равных частей. Средняя величина каждого кусочка зависит от того, самсу какой формы и величины мы будем готовить. Я избрал форму так называемой фармуды - это небольшого размера самса, которую потом еще скрепляют боками по две или четыре

штуки, перед тем как посадить в тандыр. В нашем случае это ни к чему, поскольку мы не в чайхане.

Нарезанные кусочки теста раскатаем в "блинчики". Очень тонкими их делать не нужно, достаточно 2-3 мм толщины.

Затем с помощью столовой ложки уложим начинку на "блинчики" теста. Начинку лучше разложить на все "блинчики"

сразу - это позволит распределить ее всю без остатка. Лепить самсу следует так: сначала соберем края блинчика вокруг начинки, чтобы начинка оказалась как бы внутри импровизированного мешочка (это удобнее делать обеими руками, но в данном случае я правой рукой держу камеру).

"Горловину" мешочка плотно защемим и сплющим: начинка должна быть запечатана герметично, иначе беда.

Сплющенный защип утопим в донышко самсы

Наконец, с помощью обеих ладоней придадим самсе "правильную" форму - то есть ее донышко должно быть не покатым, а абсолютно плоским.

Теперь разогреем духовку до максимальных значений. Мне удалось свою "разогнать" до 250 градусов. Для чистоты эксперимента часть самсы я решил выпечь на противне, часть - в керамической посуде. Керамическую посуду пришлось предварительно сильно разогреть и, прежде чем положить в нее самсу, - смочить донышко каждой самсы водой, то есть так, как это и делают при выпечке в тандыре. Противень же пришлось смазать тонким слоем растительного масла, чтобы самса не прилипла. Соответственно, тонким слоем растительного масла смажем и каждую самсу. В Средней Азии делают несколько иначе - растительным маслом смазывают уже запеченную самсу, а затем посыпают ее кунжутом или седаной (нигеллой). Принципиального значения порядок этих процедур не имеет, так что можно сделать и так, и эдак.

Посыпем самсу кунжутными зернышками...

... и, в соответствии с принятой технологией изготовления самсы, взбрызнем полуфабрикаты водой. Противень поставим в духовку - на средний между верхом и низом уровень.

В процессе выпечки самсы, взбрызгивание ее водой нужно будет два-три раза повторить. Это позволит не пересушить тесто и обеспечит ему не столько хрустящую, сколько скрипучую на укус "фактуру". "Фактуру", присущую настоящей самсе. Каких-либо других тонкостей в выпечке нет, не считая того, что после умеренного зарумянивания самсы, дверку духовки следует приоткрыть, не выключая самой духовки, минут на 10.

После этого самсу можно вынимать.

И - пробовать.

Важный совет: не готовьте много самсы. Очень трудно остановиться - настолько это вкусная вещь!

Татарский бэлеш

Много лет назад, в пору моих занятий этнополитологией, я "подсмотрел", как в одном из татарских сёл готовят интересное блюдо, к которому нынче в своей домашней кулинарной практике я возвращаюсь очень часто. Называется оно "бэлеш", что наводит на аналогии с беляшами (но беляши делаются по-другому). Снаружи бэлеш похож на пирог, хотя он не только лишен классической пироговой начинки, но даже и не разрезается как пирог. Но главное, бэлеш – всегда круглый, что позволяет оптимально циркулировать высокой температуре внутри. И всегда – плотно закрытый тестяной "крышкой", не выпускающей на волю ни единого естественного аромата вкруговую расположенных в нём продуктов. Это условие, думаю, и обеспечивает бэлешу неповторимый вкус.

Начинка бэлеша многокомпонентная. Однако если, допустим, лук и картофель - компоненты обязательные, то тоже обязательная "мясная" составляющая может варьироваться. Часть татар,принявших христианство, используют, например, свинину (наряду с мясом других домашних животных), но обычно это либо говядина, либо баранина, утка или гусь, ну и, конечно, деревенская курица и даже кролик.

В процессе приготовления бэлеша не всегда, но как правило, применяют любопытный технологический трюк, о котором я расскажу по ходу дела. Обязательным он не является, но если вы будете готовить это блюдо не один раз, советую сравнить, в каком случае оно лучше - с этим трюком или без.

Итак, для приготовления "базового" бэлеша, диаметром в полноценную пиццу (4-5 порций), покупаем:

1.300-400 граммов бараньей мякоти.

2.50 граммов курдючного сала (только в том случае, если мясо нежирное или если используется говядина).

3. Две средние головки лука

4.Две-три средние картофелины

5. Для теста - стакан муки и примерно стакан молока

6. Соль и свежемолотый черный (и только черный!) перец по вкусу.

Для начала замесим тесто, чтобы поставить его на расстойку. Чем больше оно расстаивается, тем лучше его вкусовые качества. Для этого в просеянную муку всыплем щепотку соли и, подливая молоко, начнем, собственно, замес.

Оговорюсь, что тесто на молоке - это мой произвольный выбор, здесь, в контексте бэлеша, нет каких-либо жестких установок. На чем хочешь, на том и замешивай, главное, чтобы тесто было простым. Замесить его следует достаточно круто, затем сказать в шар и оставить в подходящей миске под плотно прикрытой крышкой минимум минут на 40 для расстойки.

Тем временем мясо, тщательно очищенное от пленок и жил, режем мелкими кусочками, величиной с фасоль, и отправляем в глубокую миску.

Если используется сало, режем его еще мельче, кубиками, и добавляем в миску с мясом. Очищенную луковицу разрезаем сначала вдоль, а половинки измельчаем классическим способом - тонкими продольными надрезами, надрезом, параллельным разделочной доске, потом поперечной рубкой. Лук – тоже в миску с мясом и салом.

Так же, на небольшие кубики, нарезаем очищенный картофель, добавив его в миску с мясом, салом и луком

Солим и перчим полученную начинку (с солью нужно быть аккуратнее, чтобы не пересолить), и тщательно, на совесть, ее перемешиваем, добиваясь относительно однородной консистенции:

Расстоявшееся тесто еще раз хорошо разомнём на чуть присыпанной мукой поверхности стола. Затем, отщипнув от него кусок примерно с мяч для пинг-понга и отложив его в сторону, раскатываем основу бэлеша - круглый сочень. Стараться делать его очень тонким смысла нет - сочень толщиной в 4-5 мм отлично пропекается в разогретой до 180 градусов духовке, тем более, что начинка этому способствует. Однако, если опыта в приготовлении больших круглых пирогов у вас маловато, я советую выпекать бэлеш не на противне, а в большой стальной или чугунной сковороде. Для этого диаметр сочня нужно подгадывать под диаметр сковороды - то есть он примерно в два раза должен быть больше самой сковороды.

Раскатанный сочень переместим на смазанный растительным маслом противень, не смущаясь пока тем, что края его будут выходить за пределы противня. Если вместо противня используется большая сковорода, заправляем на смазанную маслом сковороду тесто так, чтобы сочень повторил все контуры сковороды, включая борта. В этом случае так же не смущаемся выходящими за борта сковороды краями сочня. На сочень выкладываем начинку. Поверх начинки кладём раскатанный в тонкую лепешку оставшийся кусок теста - примерно посредине.

Теперь наша задача соединить края сочня с тестяной "крышкой". Для этого, произвольно взяв любой края сочня и подтянув его к соответствующему краю "крышки", начинаем скреплять сочень с "крышкой" - последовательно, по кругу, обеими руками, делая складки и подправляя само тесто, чтобы шов получился герметичным.

В сущности полуфабрикат бэлеша готов для запекания, если не прибегать к необязательному технологическому трюку, о котором я сказал в самом начале. Однако зачастую в центре "крышки" уже слепленного бэлеша каким-нибудь подходящем предметом проделывается отверстие. На одном из заключительных этапов выпечки в это отверстие подливают к начинке либо горячий бульон, либо нагретое молоко или сливки, либо даже воду. Я бы не сказал, что без этого трюка начинка бэлеша менее сочная, учитывая, что она как бы готовится внутри в собственном соку, особенно если выдержаны пропорции по луку, добавлено сало или мясо не очень постное. Но благодаря такой "доливке" жидкости, вкус начинки становится, безусловно, богаче, если, к тому же и "доливка" соответствующая. Если отверстие в "крышке" заготовки таки делается, его надобно обязательно заткнуть тестяной пробкой, которую можно, например, отщипнуть от тестяного шва бэлеша.

Перед постановкой бэлеша на запекание, его желательно смазать растительным маслом, либо взбитым яичным желтком - готовый он будет выглядеть наряднее. Выпекаем бэлеш, как я уже говорил в разогретой до 180 градусов духовке до хорошего румяного состояния.

Время выпекания находится в прямой зависимости от

производительности и типа духовки - это может быть и 40 минут и час, а может - и полчаса. Я не располагаю ультрасовременными духовочными девайсами, способными абсолютно всё делать по минутам без вмешательства в саму готовку, поэтому ориентируюсь на визуальные показатели. Обычная же "среднестатистическая" духовка требует контроля за процессом и внесения в этот процесс (при необходимости) каких-то собственных корректив - перемещения противня на разные уровни, поворота его на 180 градусов, снижения или повышения духовочной температуры. Так что в этом деле говорить о том, "сколько вешать в граммах", не приходится, а формула "быстро, просто и вкусно", подразумевающая, помимо прочего, отвлечение на более благородные занятия, оправдывает себя разве что в макдональдсе и действительности не соответствует.

Но это, так сказать, лирика. Если при приготовлении бэлеша используется трюк с подливанием бульона, воды или иной жидкости, сделать это следует минут за пять-семь до предполагаемого окончания запекания. Для этого противень с бэлешом выдвигаем из духовки, отковыриваем из отверстия "крышки" импровизированную пробку и вливаем в отверстие 5-6 столовых ложек либо бульона, либо молока-сливок, либо просто горячей воды.

Пробку ставим на место и доводим бэлеш до полной готовности.

Обычно бэлеш подают так. Выкладывают его на большое

блюдо и аккуратно, ножом, снимают "крышку". Не пытайтесь нарезать бэлеш кусками на манер пирога – во-первых, вы его развалите, во-вторых, учитывая, что в нем образуется сок, всё это у вас потечет. Поэтому сначала на отдельные тарелки выкладывается начинка с соком, затем – выломанные вручную ломтики теста с "бортов". И только донышко с остатками начинки потом нарезается ножом.

PS. Другая разновидность бэлеша, которая называется вак-бэлеш, готовится абсолютно по той же технологии (за исключением процедур с вливанием бульона). Только это - порционные бэлеши , по 1-2 штуки на персону. Короче говоря, это многократно уменьшенные копии зур-бэлеша. Лепи - не хочу.

Креатопита, "греческий пирог"

- Нелька, знаешь, что мы сегодня приготовим? Греческий пирог. Он называется "креатопита". То есть, пирог с мясом.

- Пап, но нужно же возиться с тестом, а ты этого не любишь.

- Не люблю. Поэтому мы возьмем готовое тесто, бездрожжевое, слоеное, которое продают в замороженном виде. Нам с тобой все равно деваться некуда. Нужно же что-то приготовить вот из этого фарша.

- А почему именно "греческий пирог"?

- Я где-то вычитал, что креатопита - в некотором роде пирог диетический. Но только в "некотором". Стопроцентно диетическим его не назовешь: все ж таки мясо, выпечка... Однако он готовится таким образом, что становится "легким" по части содержания жиров. И это обстоятельство заинтересовало меня больше всего. Мы с тобой не будем, конечно, в каких-то мелочах следовать на все сто классическому рецепту. Есть вещи, которые мне, например, не нравятся. Допустим, вмешанный в фарш сыр, который придает этому фаршу некоторую плотность. Тебе по душе такая картина: ты нарезаешь пирог, а из кусочков начинает вытягиваться сырная паутина?

- Нет, пап, мне такая картина не нравится.

- Мне тоже. В конце концов мы же не догматики?

- Кто-кто?

- Догматики - это такая разновидность упрямцев, у которых упрямство почти атрофировало способность думать головой. Допустим, кто-то когда-то сказал: "Вот это - камень". И догматики будут повторять: "камень", независимо от того, что это действительно лежащий на обочине камень или ограненный сапфир. Догматики способны только воспроизводить что-то кем-то когда-то изреченное, даже если изреченное на поверку - обыкновенная глупость.

- Выходит, сыр в греческом пироге - это догма, то есть, глупая вещь?

- Для догматиков - догма, а коли догма, значит - глупость. Потому что глупо следовать тому, без чего можно обойтись.

- Но ведь в приготовлении пирога можно обойтись без всего...

- Нет, нельзя. Если пытаться сделать пирог из ничего - это, ведь, тоже будет называться глупостью. Понимаешь ли, Нелька, если между камнем, лежащим у дороги и даже неограненым сапфиром есть некоторая разница, то та или иная глупость, как ее ни крути, глупостью и останется. Впрочем, довольно философствовать. Начнем готовить пирог. А заодно посмотрим,

почему же он получается "легким" по содержанию в нем жиров. Вот, например, фарш. В нем поровну говяжьего мяса и свинины. С точки зрения качества фарша - это почти идеальная пропорция: некоторая часть жирного мяса компенсирует "суховатость" части постного мяса. Однако вот незадача: фарш, перед тем как им начинить пирог, нужно слегка обжарить. Что же получается? К жиру части жирного мяса еще добавится и масло?

- Наверное. Иначе как без масла обжарить фарш?

- А давай попробуем без масла. Просто на сухой разогретой сковороде, с добавлением в фарш измельченной луковицы.

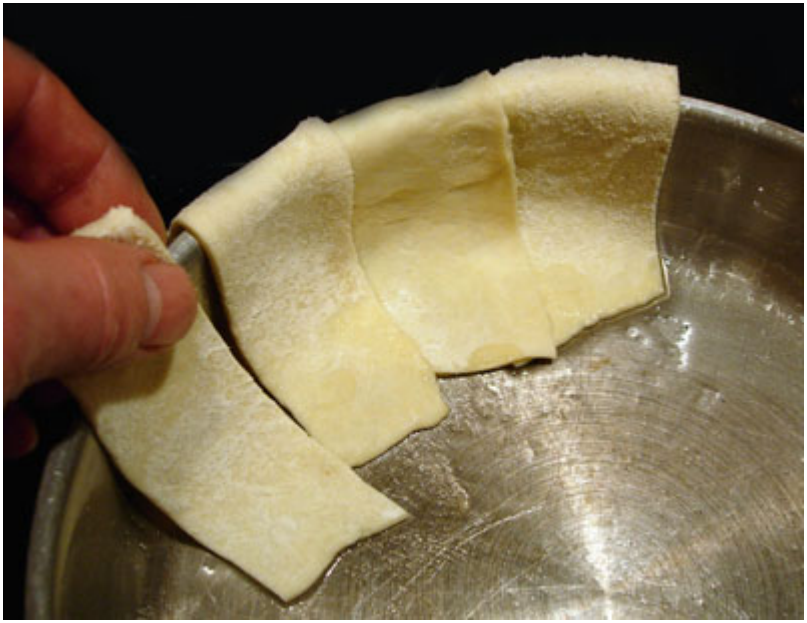
- Смотри-ка, получилось. Фарш, если его интенсивно помешивать, отлично обжаривается без всякого масла. Давай-ка его чуть посолим, поперчим, добавим щепотку тертого мускатного ореха и несколько ложек измельченных помидоров в собственном соку с порезанными листиками базилика...

- Видишь, помидоры дали сок и теперь фарш можно потушить, пока сок практически не выпарится. Выпарился... Приправим еще свежей зеленью и отставим сковородку в сторону. Самое время заняться тестом, просто раскатав размороженные пластины готового.

- Теперь самое интересное. Тонко раскатанное тесто мы

порежем на произвольные ромбики и квадратики, если их так можно назвать.

- Смажем тонким слоем растительного масла форму для запекания будущего пирога (а в нашем случае - обычную стальную сковородку) и начнем внахлест укладывать кусочки теста сначала по окружности формы...



...затем застелим кусочками дно - так, чтобы не оставалось "щелей".

- Видишь, у нас получилось что-то навроде чаши будущего пирога. Выложим теперь в эту чашу начинку.

- И прикроем начинку сначала кончиками кусочков теста, выложенных по окружности, а затем, серединку, оставшимися кусочками, чтобы пирог принял законченный вид

- Смажем пирог взбитым яичным белком.

- И посыпем кунжутными зернышками.

- Папа, а почему нельзя было положить один целый лист теста и накрыть начинку другим листом? Ведь так гораздо проще?

- Ты знаешь, я ожидал этого вопроса, потому что сам им задавался: почему? Но потом подумал, что в этом есть какая-то хитрость. Я даже догадываюсь, какая. Но не будем торопиться. Давай-ка разогреем до 200 градусов духовку и поставим печься наш пирог, пока он не зарумянится. А вот когда он будет готов, мы его достанем, аккуратно, двумя лопаточками вынем из формы, переложим на тарелку и разрежем...

- Ну как?

- Сочный и очень вкусный. И совсем нежирный.

- А знаешь почему? Впрочем, если посмотреть на дно формы, в которой запекался пирог, и так ясно. Используй мы с тобой цельные листы теста, весь этот вытекший жир остался бы внутри пирога.

Продукты:

400 гр мясного фарша (говядина + свинина, либо говядина + баранина)

500 гр. готового слоеного теста или столько же обычного, замешанного собственноручно, с использованием муки, молока и щепотки соли.

1 луковица

5-6 ложек измельченных консервированных помидоров в собственном соку, либо 2-3 средних грунтовых помидора

Несколько листьев базилика

Соль, черный молотый перец, тертый мускатный орех - по вкусу.

Белок 1-го яйца (по желанию)

Щепотка кунжута (по желанию)

Зачем печь пирог, если его можно сварить?

До армии я работал на стройке. Понимая, что вчерашний школьник, не имеющий специальности, никому не нужен, я сходил в обком комсомола и, вооружившись соответствующей путевкой, тут же был принят в передвижную механизированную колонну (ПМК) на должность слесаря по ремонту электродвигателей. По «должности», правда, мне ничего не доверили делать и гоняли туда-сюда по всякой мелочи: там подержать, то принести и так далее. Однако недели через три мне все же определили «специализацию». С утра до вечера я ходил по необъятной стройплощадке с кисточкой и банкой краски и нумеровал трубы, в которые потом закачивали цемент. Сначала я полагал, что надо мной подшутили, но после первого же разноса в бригаде, когда из-за моей ошибки цемент качнули «не туда», я понял, что моя работа хоть и непыльная, но ответственная.

Откровенно говоря, мне невероятно везло…

Стоп-стоп-стоп, дорогие друзья. Давайте прежде поставим отваривать примерно полкило очищенного картофеля, а потом я продолжу. Воду, в которой варится картофель, не забудьте подсолить. Мы сегодня сбацаем вареный картофельный пирог с мясом и замечательным соусом, секрет которого я доселе не раскрывал. Почему этот пирог нужно варить, а не печь, я объясню ниже.

ПродОлжу. Итак, мне везло невероятно. Мало того (в силу возраста, наверное) я был любимцем в нашей бригаде, собранной тогда по сути со всего СССР, поскольку стройка была Всесоюзной и ударной. В ветхом, но битком набитом всяким сбродом общежитии ПМК мне отвели… отдельную комнату. Строго говоря, комната была трехместной. Почему ко мне никого не подселяли, несмотря на то, что в соседних комнатах из-за тесноты приходилось ставить даже раскладушки, - до сих пор остается загадкой. Но поначалу я полагал, что этому поспособствовала Оля Зайчикова, комендантша, с которой у меня с первых же дней установились добрые отношения и которая, кажется, тут же положила на меня глаз. Эта тридцатилетняя, чем-то похожая на цыганку женщина роденовских габаритов обычно мне выговаривала:

- Дундук, ну ты посмотри на грудь своей Лисички! Ведь это прыщики! У женщины должна быть вот такая грудь!

С этими словами, подбоченясь и выставив перед моим носом

свои прелести, плотно затянутые вязаной кофтой, она делала прямо-таки угрожающий шаг навстречу. Я же шутливо прикрывал голову руками, как бы опасаясь, что на меня сейчас обрушатся два тяжеленных астраханских арбуза и кричал:

- Ольга, ты бутылку со стола смахнешь!

Это действовало на нее отрезвляюще. Она садилась на место, настолько выразительно навалившись на стол, что нашей с ней бутылке, думаю, было не легче от перспективы попасть под те же арбузы.

- Эх, Дундук, Дундук, - сокрушенно вздыхала при этом Ольга, - ну что ты в этой Лисичке нашел?

Лисичкой, коль скоро о ней зашла речь, звали поселковую…

Стоп-стоп-стоп! Поставили вариться картофель? Терять время зря не будем. Займемся, пока она варится, начинкой для нашего пирога. Для этого я предлагаю сначала мелко нарезать хорошего свиного сала с мясными прожилками – граммов эдак 50.

Сало – в сковородку, пусть вытапливается и превращается в хорошо поджаренные шкварки, к которым мы добавим мелко нарубленную головку лука…

… а немного погодя (как только лучок зазолотится) – граммов триста фарша из смеси свиного и говяжьего мяса. Друзья мои, в процессе обжарки фарш желательно постоянно размельчать лопаткой, чтобы он в последующем эстетично выглядел. По ходу начинку можно слегка посолить и поперчить черным перцем и, конечно, взбрызнуть одной-двумя ложками красного вина. Мясо, как и мы с вами, очень любит красное вино.

Как только вино выпарится, добавьте в сковородку мелко нарубленный пучок петрушки, быстро перемешайте, дайте еще минутку пожариться и отставляйте сковородку в сторону, чтобы начинка охлаждалась в ожидании своего часа.

Так, на чем я остановился? Ах да…

Итак, Лисичкой, звали медсестру из поселкового медпункта. Когда я только прибыл на стройку, меня, как было тогда заведено перед приемом на работу, отправили на медосмотр. Местная фельдшерица, в кабинет которой я ввалился с голым торсом, разумеется, совмещала все медицинские специальности – от проктолога до стоматолога. И в тот самый момент, когда она прослушивала стетоскопом мою спину, появилась Лисичка, работавшая у фельдшерицы на подхвате.

- Ой, какое тело! - вскрикнула Лисичка, пробежав мимо меня и скрывшись за ширмой. С этого всё у нас с ней и началось, благо, как я говорил, соседей по комнате у меня не было, а Лисичка жила в том же общежитии двумя этажами выше.

Однажды субботним утром Лисичка по обыкновению прокралась в мою комнату (двери в общежитии были без замков) и юркнула под одеяло. Надо сказать, что это ее «юркание» было столь мастерским, что способно было пробудить даже мертвого. Делала она это совершенно непостижимым образом, проскальзывая змейкой по ногам, бедрам, потом по животу, умудряясь на полпути сдернуть с себя тонкий халатик. Еще две секунды, и соски ее остреньких грудей проносились по ребрам, как по ксилофону, отчаянно их щекоча, и вот уже на губах буквально цвел умопомрачительный, свежий утренний поцелуй, дополняющий невероятную свежесть Лисичкиного тела.

Зная, что она обязательно появится, я, как правило, с ночи укладывался в чем мать родила, предварительно отмокнув в дУше. Поэтому, когда Лисичка, добравшись до моих губ, начинала движение в обратную сторону, осыпая поцелуями шею, плечи и, в особенности, солнечное сплетение, оставалось только натянуть одеяло на голову, дабы не досаждал утренний свет, и «ловить» Лисичкино лицо где-то в районе собственного паха, чтобы для начала вдоволь насладиться ее губами, а потом уже приступить к самому интересному.

И вот в то утро, едва я приступил к самому интересному…

Стоп-стоп-стоп! Картошечка, смотрю, у вас уже сварилась. Ну что ж, слейте воду и добавьте в сварившуюся картошечку граммов 50 сливочного масла и разбитое яйцо. Теперь с помощью подходящего кухонного инструмента картошку можно размять в пюре и, тщательно перемешав, отставить ее в сторону охлаждаться. Ибо из пюре, в которое будет добавлено полстакана муки, ложка манной крупы и ложка крахмала, надобно вымесить тесто, причем вручную. С горячим пюре этот номер не пройдет.

Тут, друзья мои, нужно понимать такую вещь: картофельное «тесто» - штука нестабильная и не столь пластичная, нежели тесто из стопроцентной муки. Поэтому, тщательно перемешав указанные выше ингредиенты, нужно будет просыпать мукой рабочую поверхность стола и замешивать тесто на нем, при необходимости добавляя немного муки, чтобы оно (тесто) получило хотя бы относительную вязкость.

Эээээээ, вернемся к нашей истории.

Ну, так вот, едва мы с Лисичкой, зарывшись в одеяло, приступили к самому интересному, как вдруг буквально над нашими головами раздалось отчетливое покашливание.

Я инстинктивно спрятал Лисичку куда-то под бок, сам же выглянул «наружу». Прямо у моей кровати стояла девушка лет двадцати – миловидная такая, миниатюрная, ну, точная копия Кати Андреевой из нынешней программы «Время». Вернее – копия Кати Андреевой в молодости, конечно. Она была одета явно в заграничный спортивный костюм, в одной руке держала полотенце, в другой – зубную щетку с тюбиком пасты. Самой же выдающейся «деталью» девушки был ее живот, указывающий на «крайнюю степень» беременности.

Плохо понимая, что происходит, я, разумеется, задал риторический вопрос:

- Что вы здесь делаете?

Девушка повернулась к соседней кровати, повесила на спинку полотенце, а в прикроватную тумбочку не спеша выложила свои туалетные принадлежности.

- Меня сюда поселили. Ночью, - наконец, холодно ответила она.

- Кто?

- Комендант, - пожала плечами девушка. И добавила: - И не только меня.

И тут я услышал, что кто-то завозился в дальнем углу

комнаты. Забыв про Лисичку, которая таки успела быстро натянуть халат и столь же быстро испариться, я обмотался одеялом и двинулся на эту возню. На третьей кровати, расположенной в нише за санузлом, сидела типичная городская старуха в крашеном парике и с очень неприветливым взглядом. Я, как мог, быстро оделся, все же продемонстрировав старухе и девушке голый зад, и рванул к Ольге.

- Оля, - заорал я, едва она открыла дверь, - ты точно шизанулась! Мало того, что ты поселила в мужскую комнату двух баб, так одна из них – старая ведьма, другая – на последнем месяце беременности!

- Ничего не знаю, - сухо сказала Ольга, но в ее голосе я все же уловил торжествующие нотки (отомстила за Лисичку). – Это распоряжение начальника ПМК. Иди к нему и разбирайся.

Я понял, что понапрасну сотрясаю воздух, и понуро поплелся обратно.

- Да ты не переживай, - крикнула мне в след Ольга. – Старуха завтра уедет, а беременную как-нибудь потерпишь несколько дней.

Ольга словно в воду смотрела со своим «потерпишь». Когда я вернулся в комнату, девушка уже переоделась в свободное платье, на которое накинула плащ, и собралась уходить.

- Может, хотя бы познакомимся? – предложил я, чтобы как-то сгладить неловкость утренней ситуации.

- Думаю, не стОит, - так же холодно ответила девушка и, не удостоив меня взглядом, тихо прикрыла за собой дверь.

Ну что, более или менее тесто из картофеля получилось? Отлично. Раскатывать его вы будете на чистой хлопчатобумажной салфетке, предварительно обильно смазанной сливочным маслом. Собственно, можно обойтись без скалки и просто вылепить из теста прямоугольную лепешку примерно в сантиметр шириной. На лепешку равномерно нужно уложить остывший фарш.

А вот теперь наступает самый ответственный момент. Картофельный прямоугольник, очень аккуратно, чтобы тесто не разваливалось, нужно будет скатать в своеобразный рулет, причем, с двух сторон – иначе не получится. При скатывании рулета помогайте себе салфеткой, что с одной, что с другой стороны, чтобы в итоге получилась вот такая «булка»:

Теперь можно заготовку плотно обернуть салфеткой, на которой она скатывалась, а концы плотно связать подходящей веревкой или импровизированными лямками,

оторванными от салфетки.

Наконец, наступает заключительный этап – рулет, завязанный в салфетку, опустите в кастрюлю с кипящей водой (рулет можно чуть изогнуть, если он не помещается в кастрюлю). Варить рулет при слабом кипении воды придется не менее 25-30 минут.

ПродОлжу, однако… А может, не продолжать? Нет, все-таки продолжу, поскольку речь пойдет об одном узловом моменте, который, думаю, бывает в жизни любого нормального человека.

В свои, например, 40 с лишним лет я достаточно четко отметил тенденцию временнЫх наваждений, если уж оглядываться на прожитые годы. Со мною эти наваждения случались нечасто, от силы раза три. Но они сопровождались столь глубокими внутренними потрясениями, столь изнуряли и одновременно наполняли жизненными силами, что я даже затрудняюсь сказать: плохо это или хорошо. Под наваждением я имею в виду банальную «любовь с первого взгляда», конечно. Когда из-под ног внезапно уходит земля. Когда вслед за уходящей землей летит в неизвестные миры голова. Когда внутри все сжимается от осознания собственного бессилия. И когда ужас осознанного, вопреки защитным механизмам психики, разливается по телу невероятной негой и истомой… При этом, ведь, понимаешь, что вот этой самой «любви с первого взгляда» не суждено быть реализованной. На то оно и наваждение, чтобы, подобно миражу, как возникнуть, так и бесследно растаять…

Но тогда, в неполные восемнадцать, я, конечно, ничего этого не знал и не понимал. И уж тем более не придавал значения тому, почему я вдруг задумался о совершенно мне чужой беременной женщине, неизвестно зачем приехавшей хоть и на Всесоюзную, ударную, но в жуткую глухомань. Вероятно, я исходил из простого – из стремления к обычному нормальному мирному сосуществованию с человеком, чья кровать расположена на расстоянии вытянутой руки. И это, кажется, мне удалось, несмотря на демонстративную холодность моей соседки.

Поздним вечером той же памятной субботы, когда мы улеглись спать, а старуха в дальнем углу комнаты уже умиротворенно сопела, я спросил негромко, обращаясь к девушке:

- Раз знакомиться не хотите, может, вам что-то рассказать?

Она ничего не ответила, отвернувшись к стене.

- Впрочем, - добавил я немного погодя, - не хотите – не слушайте. Я не вам буду рассказывать, а вашему будущему ребенку.

- Не нужно, - наконец отозвалась девушка.

«Не спит», - отметил я про себя, а вслух, на правах уже старожила комнаты, решил проявить настойчивость.

- Вы спите, спите… Это не для ваших ушей… А вашей малышке (или малышу) я расскажу про своего замечательного друга – Витьку Андреева.

Витька Андреев, конечно, никаким моим другом не был.

Просто в последние две недели, когда обнаружилось, что часть труб, которые я маркировал, оказались коротковатыми, бригадир приставил меня к Витьке. Он с помощью электросварки наращивал трубы, пока я, чертыхаясь, набрасывал на них «массу» и получал легкие удары током, а уже потом вчистовую «обваривал» их газовой горелкой. Витька был «химиком», то есть зеком на вольном поселении и каждый вечер отмечался в комендатуре поселка. Нынешнее его положение, хотя до «химии» Витька жил и работал в Москве, причем отнюдь не сварщиком, Витьку ничуть не угнетало. Работалось с ним весело и легко. А что еще нужно было такому пацану, как я, для которого в многотысячной каше строительства нашлась хоть какая-то, но опора?

Вот так я лежал, глядя в темный потолок, и рассказывал моей молчаливой соседке про Витьку. Какой он замечательный парень и сварщик. Как в обеденные перерывы мы делимся бутербродами и пьем прямо из бутылок кефир. Как мы собираемся и, наверное, соберемся на рыбалку и даже охоту, когда Витьке не нужно будет отмечаться в комендатуре. Мне мало что было о нем известно, но я, удивляясь сам себе, рассказывал и рассказывал. О смешных (и не очень) ситуациях. Об утренних «разводах» в бригаде, неизменно заканчивающихся шутками и последующим «разбеганием» по бендежкам за немудреным строительным скарбом. О сварочных «зайцах», после которых невозможно было закрыть глаза. И даже о Москве в переложении с Витькиных рассказов, поскольку в столице я был только в раннем детстве и ничего, кроме очереди в Мавзолей, не помнил.

Самое интересное, что в следующую ночь, когда и рассказывать уже было нечего, да и попытки заговорить с соседкой я посчитал тщетными, она неожиданно спросила:

- А продолжение будет?

И я вновь говорил, еще более поражаясь собственной говорливости, - в темноту, в пустоту, казалось, поскольку девушка не проронила более ни слова, а старуха, как и обещала Ольга, действительно накануне убралась восвояси. Однако, возможно, я и не был бы столь говорлив, если б не чувствовал, как улыбается моя незнакомка, отвернувшись к стене. Моим ли бессвязаным россказням улыбается, собственным ли мыслям или все более требовательно заявляющей о себе новой жизни в животе, - не знаю. В любом случае, казалось мне, она была небезучастной. И в любом случае, пусть односторонне, я говорил со своим наваждением, ощущая все более поглощающую потребность как угодно, но дольше чувствовать это наваждение подле себя.

Стоп-стоп-стоп, дорогие друзья! Что-то мы увлеклись!

Ведь пока картофельный пирог, завернутый в салфетку, варится, к нему надобно быстро приготовить замечательный соус! Сделайте так: в отдельный ковшик влейте четверть стакана соевого соуса, столько же красного вина, ложку легкого уксуса и примерно стакан чистой воды. Согрейте полученную смесь и раздавите в нее пару зубчиков чеснока (это единственный случай, когда я рекомендую чеснок не резать, а именно давить).

Как только основа соуса с чесноком вскипит, всыпьте в ковшик примерно столовую ложку сахара и добавьте половину палочки корицы, две звездочки бадьяна (аниса) и два зернышка гвоздики. Добейтесь того, чтобы будущий соус кипел очень медленно в течение 15-20 минут, параллельно кипению нашего картофельного пирога.

В это время в половине стакана воды хорошенько размешайте столовую ложку крахмала и держите раствор наготове. Как только соус покипит отпущенное ему время, подсолите и поперчите его по вкусу и процедите через ситечко в отдельную плошку. Затем вмешайте с соус одну-две столовые ложки кетчупа и влейте тонкой струйкой разведенный крахмал.

Теперь соус можно опять вернуть в ковш и дать ему при интенсивном перемешивании вскипеть. Соус должен загустеть, стать полупрозрачным, как кисель, и обрести яркий гранатовый цвет. После этого ковш можно снять с плиты и вылить соус в отдельную плошку для охлаждения.

… А через три дня в нашей бригаде случилось самое настоящее ЧП, в результате которого Витька Андреев погиб. Произошло это так. С утра нас бросили наращивать трубы, торчавшие в стометровом «теле» сооружения примерно в четырех метрах от земли.

Мы с Витькой сделали импровизированные леса из подручных материалов, как смогли их укрепили и почти полдня продвигались вдоль стены, матеря бетонщиков, обдававших нас сверху брызгами воды. Стоял ноябрь, по ночам подмораживало, а потому, согласно какой-то хитрой строительной технологии, прежде чем уложить новый слой бетона, нужно было хорошенько пролить водой старый. Ни бетонщики, ни тем более мы с Витькой, работавшие в касках и в монтажных поясах, не видели, что на краю стены в течение ночи намерзали крупные пластины льда. Я вообще посмотрел вверх только тогда, когда по моей каске защелкало ледяное крошево. Витька вообще ничего не слышал в общем строительном гвалте.

Оторвавшаяся от карниза глыба льда частично пришлась по Витькиной спине и голове, частично сотрясла наши хлипкие леса, резанув, как шрапнелью, по моим сапогам, поскольку я стыковал трубы у самой стены.

Я помог Витьке спуститься с лесов; он лег прямо на строительный мусор чуть поодаль и умер буквально через две минуты, пока я стоял над ним и орал в грохочущее пространство: «Позовите доктора!».

В общежитие же вернулся почти ночью, написав кучу объяснительных бумаг для разного рода начальников – от бригадира и инженера по технике безопасности до руководителя строительством и коменданта «химиков».

В комнате меня ждала Лисичка.

- Твою соседку увезли.

- Что значит, «увезли»?

- То и значит. В город. У нее роды преждевременные начались.

Я присел на краешек кровати, туго соображая, что происходит. И спросил почти машинально:

- Не знаешь, к кому она приехала?

Лисичка лишь пожала плечами.

- Не знаю. Кажется, к кому-то из «химиков».

«Химиками», в общем, была заселена чуть ли не половина рабочего поселка. Не зная почему, но я, на ночь глядя, все-таки поехал в город, который находился в 12 километрах. Это был совершенно бессмысленный вояж, хотя я быстро нашел родильный дом и даже заглянул в приемный покой… А потом

бродил вокруг всю ночь, вглядываясь в темные окна и пытаясь угадать, за которым из них находится моё наваждение.

М-да…

Ну что, дорогие друзья, самое время достать из кастрюли наш пирог. Лучше всего это сделать так: выложить его прямо в салфетке на поднос или широкую тарелку, слегка обдать холодной водой, развернуть и аккуратно переложить в сервировочную тарелку. Потом нарезать, слегка пролить соусом и вместе с соусом подать на стол. Вот так:

Остается только пояснить, почему этот пирог я рекомендую не запекать, а именно варить. Так вкуснее, друзья мои. Вы это обязательно оцените при дегустации, попутно поняв, что не все, что можно жарить и запекать, нужно запекать и жарить. Приятного аппетита!

PS. Для Екатерины Андреевой, ведущей программы «Время» на ОРТ:

Катя, может, это действительно были вы? Очень уж много совпадений, о которых я не счел нужным упоминать в этом тексте. Впрочем, неважно, если в вашей памяти не осел мальчишка, встретивший вас и вашу малышку на пороге родильного дома в Тополях и там же, в Тополях, посадивший вас на

поезд до Москвы. Важно, что вы поцеловали меня на прощание и назвались, наконец.

Еще важнее то, что я вам сейчас скажу. Я вас любил, Катя. Я вас любил так нежно и так осторожно, что если вы и чувствовали что-то, то только блуждание легкого ветерка по вашему лицу…

Будьте счастливы!